

N°10 - OTTOBRE 2014 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

75

**PIATTI E RICETTE
COI SAPORI
D'AUTUNNO**

**LA TAVOLA
DI OTTOBRE**

ARROSTI FANTASIA
TORTE SALATE
PER TUTTE LE ORE

L'INVITO:
UNA CENA VINTAGE
VIAGGIO IN
FRANCIACORTA



SONTUOSO
IL CINGHIALE
NOBILITÀ
LE TAGLIATELLE
RUSTICHE

SUGHI E RAGÙ

PER PASTE AL FARRO E ALL'UOVO





Cucina TR4110



CREA LA TUA MAGIA

LA BUONA CUCINA MERITA LURPAK®

PRONTI PER VOI

- 1 Il direttore Ettore Mocchetti si prepara per "provare" una delle nostre ricette.
- 2 Purè di cannellini, tuorlo, porri e nocciole caramellate (pag. 123).
- 3 Zucchine alla menta con stracchino (pag. 128).

1



Tutto oggi vive di piccole, rapide evoluzioni. Che guardano in avanti, ma anche si confrontano con il passato, subendo il fascino ora dell'ignoto, ora del proustiano tempo perduto. E così la nostalgia, anzi il vintage, come usa dire adesso, dopo aver colonizzato la moda e il design, è entrato anche tra i fornelli. Che cosa cucinavano le nostre nonne? Quali piatti, quali sapori portavano in tavola le nostre madri? Un gioco curioso e divertente – ma mica poi tanto un gioco, considerati i tanti spunti storici, sociologici, antropologici che attiva – al quale in questo numero *La Cucina Italiana* dedica uno spazio importante mettendo in tavola, rielaborati in chiave contemporanea, alcuni classici del ricettario anni '50, '60 e '70 dello scorso secolo. Come le tartine all'uovo o il vitello alla zingara, per dirne solo due. In un certo senso, allo stesso tema "passatista" si richiama il capitolo dei "Buoni prodotti" dove, con tre ricette, si dà risalto ad altrettante eccellenze alimentari italiane non sempre debitamente conosciute se non fosse per l'esimio lavoro di quei Presidi Slow Food che troveranno voce e visibilità nel prossimo Salone del Gusto di Torino: il suino nero dei Nebrodi, il fagiolo rosso di Lucca, il formaggio Macagn (Biella). Nel numero si parla pure di altri protagonisti "senza tempo": l'arrosto con la ricetta classica e tre variazioni creative (arrocolato, in crosta, ripieno), la pasta all'uovo, il burro, il mais con un goloso virtuosismo di Davide Oldani. In viaggio si va a Barbados e in Franciacorta, visitando luoghi di grande suggestione paesaggistica e culturale, ma pure al vertice in fatto di gastronomia con contaminazioni gustative che incantano. "Non so se tutti hanno capito, Ottobre, la tua grande bellezza", canta Francesco Guccini: mi auguro che dopo la lettura di questo numero de *La Cucina Italiana* molti l'avranno compreso.

Ettore Mocchetti

2



3



LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Sommario

OTTOBRE 2014

IDEE



GIUSTI ADESSO
pag. 10



VUOI UN DRINK?
pag. 16



CON IL DNA DEL NORCINO
pag. 14



SCELTI PER VOI
pag. 28

SUGGERZIONI



BUONI PRODOTTI
BURRO
pag. 62



UN PRANZO
TUTTO VINTAGE
pag. 46



PRESIDI DEL GUSTO
IN TAVOLA
pag. 78



IL BELLO STILE DELLA
FRANCIACORTA
pag. 56

RICETTE



IL RICETTARIO
ANTIPASTI
pag. 94



IL RICETTARIO
VERDURE
pag. 108



IL RICETTARIO
DOLCI
pag. 116



LE RICETTE DELLA
DOMENICA
pag. 120

LA CUCINA ITALIANA idee

- Di stagione**
- 10 Giusti adesso
- In agenda**
- 12 Dove andare
- People**
- 14 Con il DNA del norcino
- 136 Un prof buongustaio
- Vuoi un drink?**
- 16 Un sorso di fumo in coppa
- Shopping**
- 20 Per l'ora del tè
- 34 Cioccolato sublime delizia
- Libri**
- 22 Leggere con gusto
- Nel bicchiere**
- 24 Piaceri di cantina

- Scelti per voi**
- 28 Pizzi contemporanei
- Vinissage**
- 130 Si può essere giovani almeno due volte

LA CUCINA ITALIANA suggerimenti

- Fornelli d'antan**
- 46 Un pranzo tutto vintage
- In viaggio**
- 56 Il bello stile della Franciacorta
- 68 Dolce e piccante Barbados
- Buoni prodotti**
- 62 Burro, il grande ritorno
- 78 Presidi del Gusto in tavola
- Appena sfornata**
- 72 Gradite una fetta di torta salata?

LA CUCINA ITALIANA ricette

- Vocazione gourmet**
- 30 Burger di rombo piccante
- Super pop**
- 38 Il mais secondo Davide Oldani
- Scuola di cucina**
- 40 3 variazioni sull'arrosto
- 84 La pasta all'uovo
- Le ricette di tutti i giorni**
- 88 Rapidamente buoni
- Il ricettario**
- 94 Antipasti
- 98 Primi
- 102 Pesci
- 108 Verdure
- 112 Carni e uova
- 116 Dolci

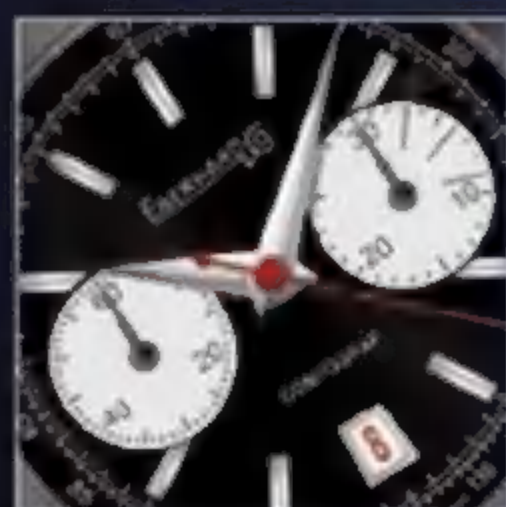
Le ricette della domenica

- 120 Baccalà alla mandorla
- 122 Tuorlo marinato e cannellini
- 124 Babà alle mele con crema di noci
- Ieri e oggi**
- 126 Spaghetti alla Ungaretti
- In leggerezza**
- 128 Spuntini in trasparenza

LA CUCINA ITALIANA guide

- 8 I menu di ottobre
- 132 L'indice dello chef
- 134 Indirizzi
- 135 Prossimamente

VIAGGIO NEL TEMPO.



Born in the Sixties. "Contograf" è un cronografo automatico, tributo all'omonimo modello degli anni '60. Gran parte dei tratti originali è stata mantenuta, come il contaminuti crono con l'indicazione temporale dello scatto telefonico che negli anni '60 avveniva ogni 3 minuti. Diversi i dettagli innovativi come la lunetta in ceramica con rotazione unidirezionale e la chiusura déployante Décllic (Patented) sul nuovo bracciale Chassis in acciaio.


EBERHARD & CO.
Manufacture Suisse d'Horlogerie depuis 1857

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su www.lacucinaitaliana.it

siamo
DIGITAL



SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?



APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
**FACCIAMO
SCUOLA**



LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Fotografie di 123RF e Arch.LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 10 - Ottobre 2014 - Anno 85°

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (capeservizio attualità)
MARIA VITTORIA DALLA CIA (capeservizio gastronomia)
LAURA FORTI
ANGELA ODOE

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS

Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTI

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI,
DAVIDE BROVELLI, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI,
ALESSANDRO PROCOPIO, GALILEO REPOSO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
YOEL ABARBANEL, LUCA ANGELI, CRISTINA AROMANDO, EDOARDO BANFI, IRENE BARATTO,
GIOIA BOCCADORO, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, CLAUDIA CASTALDI, SAMUEL COGLIATI,
SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN, GIORGIO DONEGANI, DANIELA GUAITI,
DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, VANESSA PISK, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI),
GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE), EZIO ZIGLIANI

Per le foto
123RF, AWL IMAGES, MATTEO CARASSALE, MARCO CASIRAGHI, CLAUDIA CASTALDI,
CRISTIAN CASTELNUOVO, CHEPAS, ENRICO CONTI, CONTRASTO, ANDREA FORLANI,
GIANDOMENICO FRASSI, DARIO FUSARO, GETTY IMAGES, ROBERT HARDING, INGRID HEISS,
ISTOCKPHOTO, RICCARDO LETTIERI, MARKA, DALIBOR MICHALCIK, NATGEOCREATIVE,
OLYCOM, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, STEFANO SCATÀ, SIME, SUPERSTOCK

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line Roberto Pasini Direttore,
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei Direttore. **Centri Media Digital Lombardia** Carlo Carrettoni Responsabile,
Silvio Carta, Alessandra Cellina, Letizia Morelli.

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Blasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi Responsabile,
Lorenzo Fusetti, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA Tagliatelle al ragù di cinghiale (pag. 86)
Ricetta di Davide Negri - Foto di Matteo Carassale

RESPIRA

LA TUA VITA ATTIVA, IL TUO TEMPO LIBERO, LE TUE OCCASIONI SPECIALI
CON GEOX SCOPRI IN OGNI MOMENTO LA VOGLIA DI REINVENTARE IL TUO STILE,
NEL PIENO BENESSERE DELLE TECNOLOGIE DELLA TRASPIRAZIONE E DELL'IMPERMEABILITÀ
SEMPRE A TUO AGIO, TUTTI I GIORNI, TUTTA LA VITA



Follow us on

Geox - Respira - are trademarks of Geox Spa International Patent

Scopri WILDER
E acquista la Nuova Collezione
geox.com/wilder

GEOX

I MENU *di* OTTOBRE

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

CASALINGO

89. Rigatoni con
crema di cavolo
cappuccio e toma

93. Cotolette
impanate alla frutta
disidratata

129. Pere ai chiodi
di garofano e yogurt



GOURMET

123. Tuorlo marinato
e crema di fagioli

115. Millefoglie
di agnello e patatine
con salsa al vino

118. Semifreddo
alle castagne
con salsa al whisky



RAPIDO

90. Risotto alla zucca
e aceto balsamico

105. Trota alla quinoa

92. Frittelle di mela
in pastella di birra



MARINARO

121. Baccalà
alla mandorla

104. Seppioline
imbottite

119. Ananas glassato
alla birra e zenzero



COCKTAIL FUMÉ

16. Smoky sour

95. Crespelle di ceci
ripiene di catalogna,
scamorza e acciughe

105. Capesante, crema
di castagne e bacon

129. Insalata di pollo
con ravanelli

VEGETARIANO

109. Insalata di
sedano rapa con
maionese al tartufo

101. Orzo, crescenza
e miglio croccante

88. Uovo in camicia
con misticanza
e funghi



BAMBINI

75. Tortine di spaghetti
con seppie e erbe

106. Bastoncini
di merluzzo e ceci

89. Cookies veloci
di farina di riso e noci



ANCHE LA VITA HA BISOGNO DI VITALITÀ.

LISCIA, GASSATA O FERRARELLE.

Ferrarelle



Alchechengi

BACCA COMMESTIBILE chiusa in una membrana a palloncino. Per la pasticceria d'autunno in Lombardia, nel Lodigiano, c'è l'usanza di ricoprire l'alchechengio con cioccolato fuso.



Pistacchi

I più famosi sono quelli di **BRONTE**, comune sulle pendici dell'Etna, dove vengono usati per fare la *filletta*, un antico dolce cotto fra due strati di brace. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** della ricetta a pagina 119.

Castagne

Riempiono l'Italia di **DELIZIE**: dai *marrons glacés* del Piemonte al *torrone* irpino, al multiregionale *castagnaccio*.

Con la loro farina in Lunigiana si fa la *pattona*, un pane cotto avvolto nelle foglie della pianta. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** delle ricette a pagina 55, 74, 105, 111, 118.



Giusti ADESSO

Dal **nasello**, che in autunno si avvicina alle coste per *cacciare le alici* e finisce con loro nelle reti, alle **pere**, che sono tutte buone col formaggio, ma alcune, *cotte con la carne toscana*, lo sono ancora di più

ACURADI EMMA COSTA



NASELLO

È un **MERLUZZO** dalla carne delicata. Apporta solo 76 calorie ogni 100 grammi ed è adatto quindi sia per le diete che per le cotture sostanziose, come in crosta di patate o in *panatura* di mandorle.

È il momento di

CACHI	CEFALI
CATALOGNA	MUGGINI
FICHI D'INDIA	ORATE
MELE	SARDINE
NOCI	SOGLIOLE
TARTUFI	TRIGLIE

Ricotta dura salata

Con siero di latte di pecora o capra è prodotta in **BASILICATA**, dove una volta veniva grattugiata sulla pasta di grano arso, fatta con i chicchi raccolti dopo la bruciatura delle stoppie. Un piatto contadino che si può rifare oggi, perché alcuni pastifici hanno ricominciato a produrre questo tipo particolare di pasta.



Pere

I medici della Scuola Salernitana le consideravano fonte di malinconia, eppure sono molto energetiche. **SUL MONTE AMIATA** è pronta la *pera picciola*, minuscola, aspra, compatta, al suo meglio cotta con le carni di Chianina o di Cinta Senese. **È L'INGREDIENTE** della ricetta a pagina 128.



pas de rouge

SHOES WITH SOFT APPEAL

Via di Campo Marzio 35, Roma - T. 06 68809107

www.pasderouge.com

BONTÀ DI MONTAGNA

A Santa Maddalena, ai piedi delle Odle, **FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE**. Un weekend di musica, specialità regionali e fragranti pani tipici.

www.speck.it



VAL DI FUNES

4-5

OTTOBRE

DOVE ANDARE

Per chi resta **in città**, a Roma scorrono fiumi di birra, a Milano i ristoranti più esclusivi creano speciali menu a prezzo fisso e a Montecatini c'è posto a tavola con scrittori e cuochi. E per chi va **fuori porta**, non mancano le occasioni di gustare *ottimi prodotti tipici*

A CURA DI EMMA COSTA

A MILANO

**6-12 OTTOBRE
LA VENDEMMIA**

SETTE GIORNI DI PIACEVOLI INIZIATIVE IN CENTRO CITTÀ ORGANIZZATE DAI NOMI ECCELLENTI DI RISTORAZIONE, OSPITALITÀ E SHOPPING.

www.lavendemmia.org/it

11-13 OTTOBRE

MILANO GOLOSA
TUTTO QUELLO CHE BISOGNA SAPERE, FARE E ASSAGGIARE PER RISPARMIARE.

www.milanogolosa.it

ROMA
3-5
OTTOBRE



IL PIACERE DI UNA BUONA BIRRA

Al Salone delle Fontane dell'Eur seconda edizione di **EURHOP BEER FESTIVAL** il Salone Internazionale della birra artigianale. Circa 50 birrifici nazionali e internazionali propongono a neofiti e appassionati oltre 300 birre, fra cui molte novità.

www.eurhop.com

MORBEGNO (SO)

18-19 OTTOBRE MOSTRA DEL BITTO

La Valtellina celebra il re dei suoi formaggi con pubbliche dimostrazioni della sua lavorazione, show cooking e mostra mercato di prodotti tipici.

www.mostradelbitto.com



CIBO COTTO E SCRITTO

Seconda edizione di **FOOD&BOOK**, l'occasione per noti scrittori di presentare i loro libri a tema culinario e per cuochi famosi di esibirsi. Molti gli eventi collaterali: cene, *degustazioni* e iniziative per i piccoli.

www.foodandbook.it



**MONTECATINI
TERME**

10-12
OTTOBRE

Cottura ventilata

Cottura a vapore



Trota selvatica.

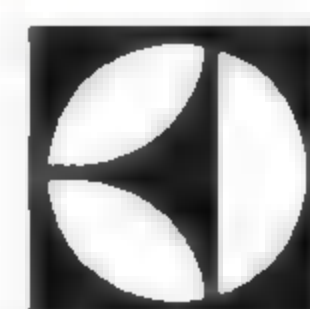
Quanto selvatica,
lo decidi tu.



Cottura ventilata? A vapore? O la perfetta combinazione di entrambe? In Electrolux abbiamo oltre 90 anni di esperienza nel creare apparecchiature per i migliori chef d'Europa. E adesso stiamo portando nella tua cucina le stesse innovazioni che consentono a questi chef di realizzare le loro creazioni, croccanti fuori e morbide dentro. Con il nuovo forno Vaporex di Electrolux Rex, anche tu potrai combinare la cottura ventilata con il vapore per esaltare il sapore dei tuoi piatti preferiti. E aprirti un mondo di possibilità. Ora tocca a te.

Nuova Inspiration Range di Electrolux Rex.
Scopri le possibilità.

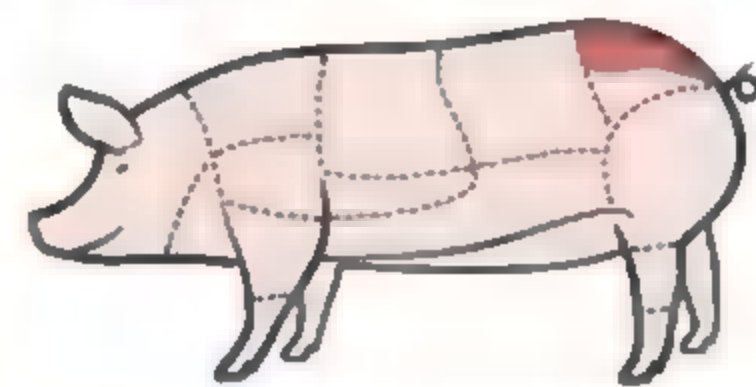
electrolux-rex.it/inspirationrange



Electrolux
REX

IL CULATELLO

SPECIALITÀ DELLA PROVINCIA DI PARMA il *culatello* è ricavato dal muscolo della parte alta della coscia del maiale, che così privata non può più essere utilizzata per fare prosciutto. Per questo il *culatello* è considerato un salume prezioso ed è giustamente costoso.



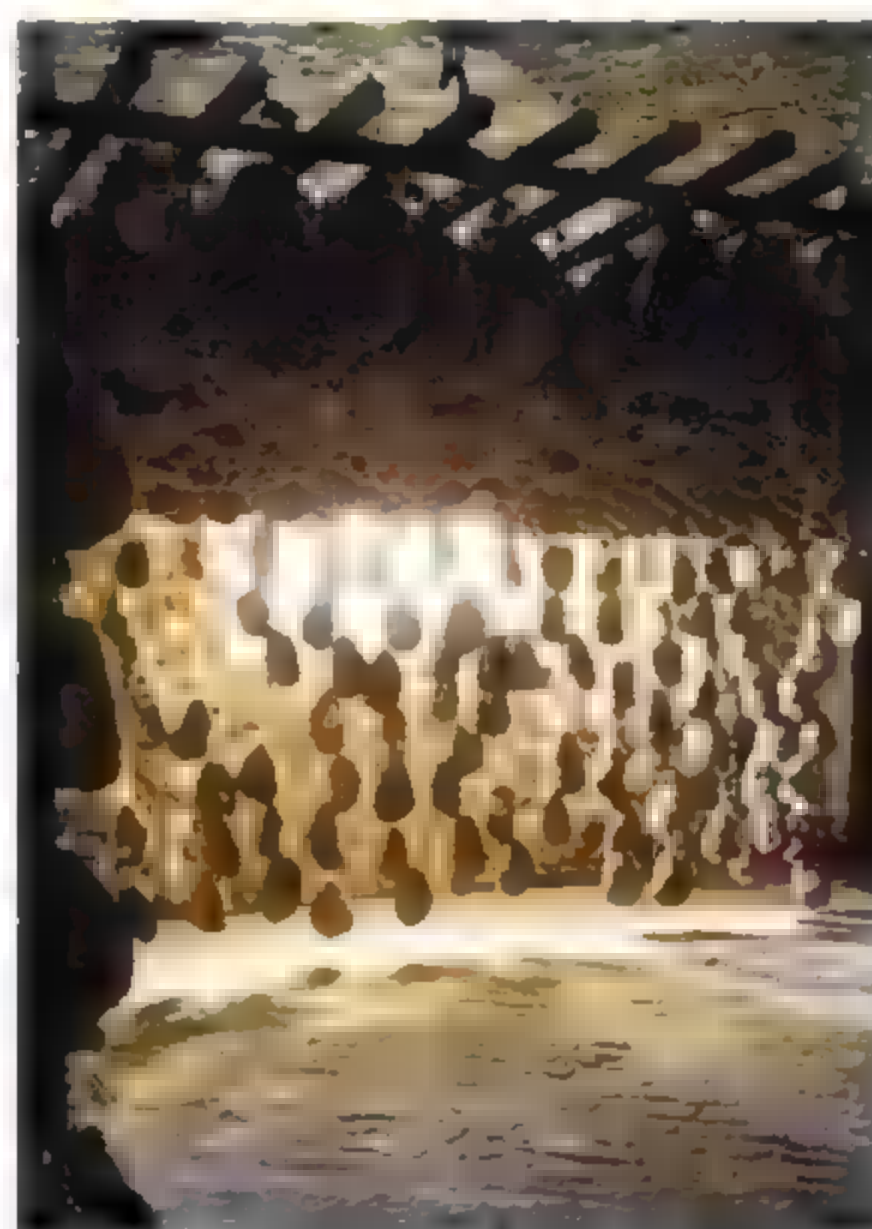
"BISOGNA AFFETTARLO", dice Massimo Spigaroli, "con taglio sottile. Poi va tenuto coperto con un panno per dieci minuti almeno, in modo che si ossigeni senza asciugarsi: così ~~il~~ il meglio di sé".

Con il DNA del NORCINO

Massimo Spigaroli discende da una famiglia che eccelle nel **FARE SALUMI**, un'arte che ha imparato dal bisnonno e che mette a frutto, invariata, nella sua azienda agricola che adesso comprende anche *un relais e un ristorante*

TESTO SIMONA PARINI FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE

Nella Bassa Padana, a Polesine Parmense, dove il fiume Po detta ritmi e stagioni, Massimo e Luciano Spigaroli nell'azienda agricola **Antica Corte Pallavicina** proseguono la tradizione di norcineria iniziata dal bisnonno, che fu mezzadro di Giuseppe Verdi. *Coppa, salame, soprattutto un grandissimo culatello* sono prodotti secondo le antiche metodologie. "Non bisogna cancellare il passato per avere il futuro", dice Massimo, anche cuoco del ristorante Al Cavallino Bianco ■ di quello stellato che completa l'azienda agricola insieme ■ un elegante relais. Tre allevatori crescono secondo le direttive degli Spigaroli i maiali bianchi destinati ■ fornire con la parte alta della coscia il salume più nobile, il **Culatello di Zibello Dop**. Lavorato in inverno, da ottobre a febbraio, il culatello entra nelle trecentesche cantine dell'azienda per una stagionatura che supera i venti mesi per la qualità Oro, fino agli oltre trenta per quella Platinum. Cinquecento suini neri allevati direttamente dalla famiglia sono invece destinati ■ una "limited edition" di salumi particolarmente saporiti.



**DOVE TROVARE
L'ANTICA CORTE
PALLAVICINA**

Strada del
Palazzo Due Torri 3
Polesine Parmense
www.acpallavicina.com

Per creare un capolavoro.



termometro
digitale PRESTO art. 420910


tescoma.

la passione in cucina.



www.tescoma.it



Le marmellate fatte in casa, il cioccolato e molte creme e salse necessitano di un controllo specifico della temperatura: ti aiuta il termometro digitale con  che misura velocemente da -50 °C a +300 °C, commutabili in °F, preciso e resistente al vapore e all'umidità. Perfetto anche per fritti croccanti ed asciutti!

UN SORSO *di fumo in coppa*

Gli aromi agrumati e il sapore amaro della china incontrano
il **PROFUMO DEL TÈ** affumicato. Un cocktail insolito
che potrebbe accompagnare sushi e sashimi

COCKTAIL

LUCA ANGELI - FOUR SEASONS FIRENZE

REALIZZAZIONE EDOARDO BANFI

TESTI LAURA FORTI

FOTO RICCARDO LETTIERI

STYLING BEATRICE PRADA

Smoky sour

IMPEGNO Facile

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER I COCKTAIL

1 cl China Clementi

2,5 cl succo di limone fresco

1,5 cl zucchero (liquido)

tè affumicato Lapsang Souchong
amarena - ghiaccio

PREPARATE una tazza di tè
e lasciatelo raffreddare.

RACCOGLIETE nello shaker
1 cl di tè, la china, il succo
di limone, lo zucchero e mescolateli
con vigore con diversi cubetti
di ghiaccio; versateli, filtrandoli,
in una coppa martini
precedentemente raffreddata.

AGGIUNGETE l'amarena, sul fondo
del bicchiere.

DOLCE BOCCONE

L'amarena sciroppata
deve scivolare
sul fondo del bicchiere.

LA CHERETTA
SALATA
ESALTA
IL PROFUMO
DEL DRINK

PROFUMI ORIENTALI

I tè sono
i nuovi beniamini
dei barman.

FRESCHEZZA

Il succo
di limone apporta
l'indispensabile
nota acidula.

♦♦ Questa ricetta è stata
preparata, assaggiata
e fotografata per voi nella
nostra cucina il **17 giugno**

LO STILE IN TAVOLA

Bicchieri Ichendorf.

Il cocktail è stato realizzato
con Campari Academy,
che ringraziamo
per la collaborazione.

Steel loving you.





a scuola di BELLEZZA

MAKE UP SCHOOL: imperdibili corsi organizzati da Profumerie Limoni e La Gardenia, vi sveleranno tutti i trucchi e le astuzie per realizzare, in un attimo, un Make Up impeccabile adatto ad ogni situazione ed essere sempre perfette nella vita di tutti i giorni o in occasioni speciali.

Ogni sabato dal 20 settembre al 20 dicembre, in una selezione di punti vendita **Limoni** e **La Gardenia**, andranno in scena due favolosi eventi dedicati allo stesso tema, nei seguenti orari: 11.00-12.00 e 17.00-18.00. La mattina, la Make Up Artist condurrà la lezione utilizzando i cosmetici a marchio **ZAO**, il **Make Up bio**, caratterizzato da formulazioni 100% naturali ed un originale pack in bambù. Durante il pomeriggio, invece, ospite d'onore diventa la linea **Youngblood**, il **Make Up minerale** a base di pigmenti naturali, adatto anche alle pelli sensibili, il giusto alleato a qualunque età. Sei sempre di corsa e hai poco tempo per farti bella? Ti piace essere sexy e alla moda? Preferisci un trucco stile hippy, naturale o da vera star? Niente paura, grazie all'esperienza dei Make Up Artists, sarà possibile conoscere gli ultimi trends, le tecniche più adatte ad ogni esigenza e provare i fantastici prodotti delle linee esclusive Limoni e La Gardenia.



NON RESTA CHE SCOPRIRE I CORSI DELLA MAKE UP SCHOOL E SCEGLIERE QUELLI CHE TI INTERESSANO DI PIÙ



01 *smart make up*

20 ■ 27 settembre - 4 ottobre

Poco tempo da dedicare alla tua bellezza? Smart Make Up è il corso che fa per te! Imparerai a realizzare, in poche mosse, un trucco perfetto per ogni occasione.



05 *trucco eighteen*

15 novembre

Una lezione che ti svelerà tutti i segreti per realizzare un trucco da vera regina della festa. Del resto 18 anni si compiono una volta sola!



02 *smokey eyes*

11 ■ 25 ottobre - 29 novembre

Se ami essere sexy e alla moda, ti sorprenderà scoprire tutte le tecniche per sfoggiare un Make Up sensuale ed un effetto Smokey Eyes di tendenza.



06 *cocktail*

22 novembre e 6 dicembre

Invito inaspettato dopo il lavoro? Trasforma il tuo Make Up 'da ufficio' in un favoloso Make Up da sera, sarai al top anche dopo una giornata faticosa.



03 *hippy party anni '70*

18 ottobre

Ami rievocare i mitici anni '70? Lasciati avvolgere dai colori di quell'epoca, impara a realizzare il trucco più adatto ad un party stile hippy.



07 *capodanno*

13 ■ 20 dicembre

Quale miglior occasione per apparire scintillante come una stella? Scopri in che modo realizzare un trucco splendente e chiudere l'anno in bellezza.



04 *colori d'autunno*

1 e ■ novembre

Portiamo sul viso tutte le calde sfumature della natura in autunno, come una foglia che si tinge di rosso, il nostro Make Up diventa naturale ma avvolgente.

**Le lezioni si svolgeranno il sabato.
Due appuntamenti al giorno, dedicati
allo stesso argomento, per provare
brand in esclusiva diversi.**

**Tutti i corsi della MAKE UP SCHOOL
sono gratuiti fino ad esaurimento posti.**

Per tutte le informazioni: www.limoni.it e www.lagardenia.com

limoni

Profumerie
LA GARDENIA

Per l'ora DEL TÈ

Di ceramica o metallo. Di bel design o puramente funzionali. Come la bevanda che contengono, le **TEIERE** piacciono molto e non bastano mai

STYLING IRENE BARATTO



1 Form, in ottone, di Tom Dixon, cita gli anni Quaranta, 203 euro su www.yoox.com

2 Ispirata ai baffi di Salvador Dalí **Muse Reversible**, di Jonathan Adler, 116 euro da laRinascenza

www.designsupermarket.it

3 Fruit Basket, in acciaio: progetto giapponese di Sanaa prodotto da Alessi, 152 euro, www.alessi.it

4 Semplicissima **Cafe Culture**, in porcellana, 12,95 euro, di Maxwell & Williams, distr. da Livellara, www.livellara.com

5 Romantica **Freedom Bird**, di Pils Potten, 11 euro su www.yoox.com



LA PIÙ ECLETICA

Tiffany: è anche spremiagrumi. Di L'Abitare, distribuita da Corrado Corradi, 29 euro www.corrado-corradi.it



SONO UN GOLOSIANO.

Goloso e sano.



POLLO QUINOA E MELOGRANO

I Golosiani siamo noi, che amiamo mangiare sano,
ma che siamo anche molto golosi.

Di un pollo con quinoa e melograno, ad esempio.

Per noi Nuova Terra da vent'anni seleziona
ingredienti genuini per creare tanti piatti golosi,
sani e facili da preparare. Proprio come piace a noi.



GOLOSI DI NATURA.

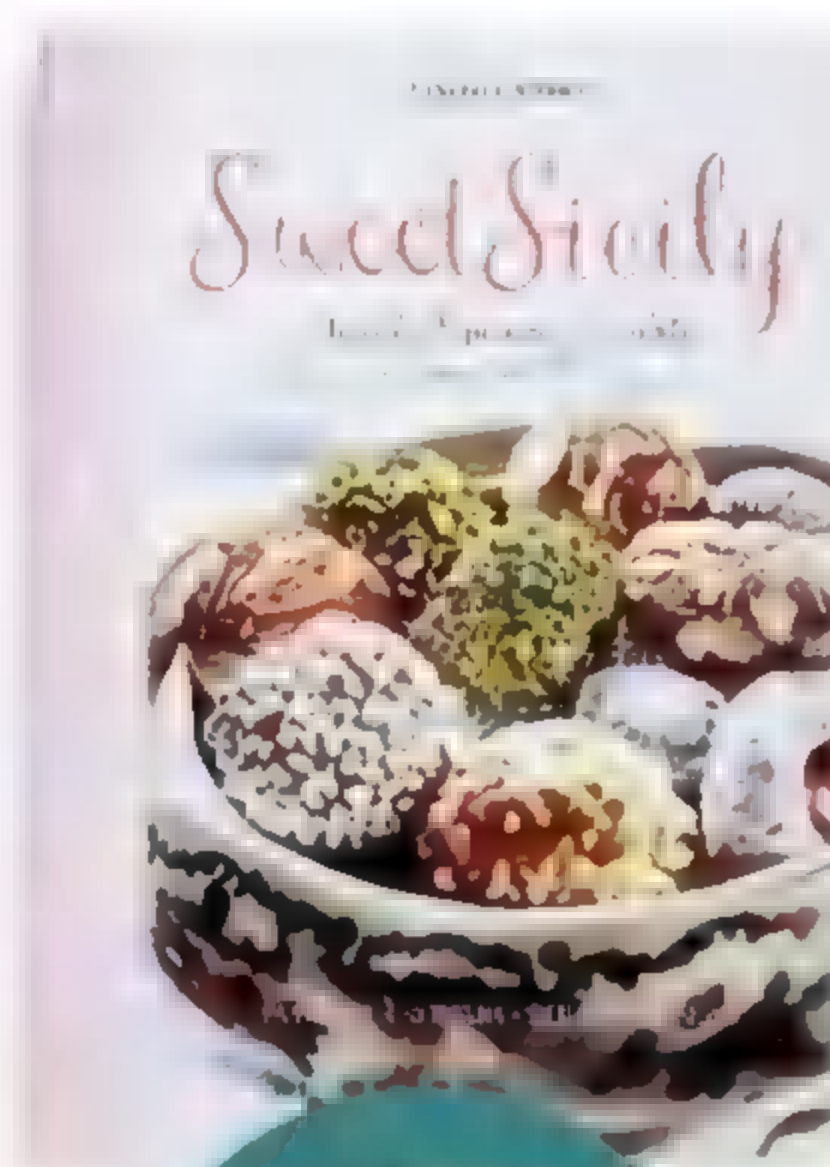
LEGGERE *con gusto*

Per affrontare l'autunno con **DOLCEZZA**, magari ritornando con la mente a una vacanza al mare. E per non dimenticare che il cibo può salvare la vita

A CURA DI ANGELA Odone



Sognate di gustare un cannolo friabilissimo, dal ripieno vellutato? Seguite le indicazioni per realizzare i più famosi dolci siciliani, vere dichiarazioni d'amore, che Alessandra Dammonne raccoglie in questo libro. Più di un ricettario, è un viaggio affascinante e goloso in terra siciliana. Si sente il profumo delle mandorle, il fruscio delle onde e il vociare allegro della festa. *"Sweet Sicily"*, Alessandra Dammonne, Ed. Sime Books, www.sime-books.com 20 euro



IL LIBRO
È
BILINGUE,
ITALIANO
E
INGLESE



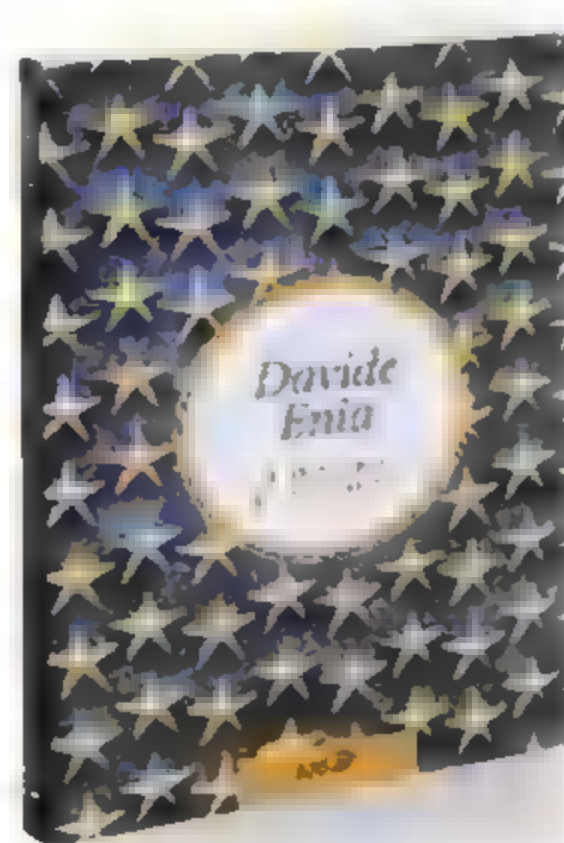
DOLCE, FRIZZIGLIO E SANO

Ecco tutto quello che c'è da sapere sul miele, spiegato da una delle massime autorità in materia. Un po' di storia e un po' di leggenda. E poi ricette e suggerimenti per chi volesse cimentarsi nell'apicoltura. *"Dottor miele"*, Eva Crane, Ed. Orme Tarka, www.ormebooks.it 16,50 euro



IN EREDITÀ AI POSTERI

È il ricettario che Carlo Brizzi, marinaio dell'Isola del Giglio, ha scritto anche per chi di pesce poco ne sa. Si apre con un pratico glossario in cui del pesce vengono spiegati forma, provenienza e stagionalità. *"Il testamento del Marinaio"*, a cura di F. Quatraro, illustrazioni di C. De Marco, Ed. Effequ, www.effequ.it 10 euro



TRA STORIA E GUSTO

Il sapore del Lazio ■ di Roma durante gli anni dell'ultima guerra raccontati con parole dense di significato e di emozione. Una riflessione inconsueta su ciò che di buono può portare con sé anche un momento tragico. *"Uomini e pecore"*, Davide Enia, Ed. EDT, www.edt.it 7,90 euro



**L'Italia è pronta per il migliore
formaggio di prima qualità dall'Olanda?**

Siamo pronti!



*Beemster, per chi
ama il formaggio!*

X-O- | 26 mese

**Per ulteriori informazioni o campioni,
contattateci all'indirizzo export@beemstercheese.com**



BY APPOINTMENT TO THE COURT OF
THE NETHERLANDS

**Ci trovate a:
SIAL 2014
Tuttofood 2015**

www.beemstercheese.com

PIACERI *di* CANTINA

Con l'arrivo dei **PRIMI FREDDI** piacciono vini più intensi.
Facili o impegnativi, ma sempre pensati per ampliare i profumi
e i colori dei piatti dell'autunno

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Un frizzantino spensierato e un bianco secco e potente ottimo con il pesce. Due rossi per carni alla griglia e funghi: un morbido abruzzese bio e una moderna interpretazione di un classico campano

A CURA DI YOEL ABARBANEL



Lombardia

BIANCO FRIZZANTE 2013 OLTREPO' PAVESE PINOT NERO ISIMBARDA

Un "piccolo" vino ideale per un aperitivo o un antipasto leggero. Ricavato da uve rosse da cui si estrae solo la polpa, bianca e fruttata, viene lasciato rifermentare in autoclave per circa due mesi con il suo stesso mosto: ne nasce un frizzantino leggerissimo ma ricco di sapore, profumato ■ snello. Da servire a 8-10 °C, in calici da spumante. Santa Giulietta (PV), tel. 0383899256, www.isimbarda.com 6,60 euro



Alto Adige

"PULVERNA" 2013 ALTO ADIGE PINOT GRIGIO CASTEL SALLEGG

Nella vasta gamma dei monovitigni di un'azienda da oltre un secolo e mezzo ben salda nella viticoltura altoatesina, questo Pinot Grigio: sorprende per il suo carattere "freddo" e preciso. All'assaggio si rivela imponente (il grado alcolico è 14%), ma non per questo pesante, grazie alla bella acidità. Va servito a 12-14 °C, magari con pesce crudo oppure con trota e salmerino affumicati, per restare in zona. Caldaro (BZ), tel. 0471963132, www.castelsallegg.it 9,40 ■■■



Abruzzo

"IL BORGO" 2013 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CANTINE TORRI

Esce da una cantina coraggiosa, convertita al bio, un Montepulciano che, grazie alle cure in vigna e alla magnifica annata, ha meritato un breve passaggio in botte per addolcirne il carattere. Con il suo aroma pepato e il sapore vellutato ■ piacere ■ tutti. Servito a 18-20 °C, in calici non troppo ampi, è un rosso conviviale, ottimo per una grigliata di carne. Torano Nuovo (TE), tel. 0861887818, www.cantinefortori.it 8 euro



Campania

"CRETAROSSA" 2010 IRPINIA CAMPI TAURASINI AGLIANICO I FAVATI

Una originale interpretazione dell'Aglianico su toni delicati e giovani, senza perdere in carattere territoriale. Rimangono il tipico colore granato e il profumo intenso di tabacco e pepe, ma ■ sapore è carezzevole. Da servire a circa 20 °C in calici da rosso, con primi piatti sostanziosi, magari con sughi di funghi. Cesinali (AV), tel. 0825666898, www.cantineifavati.it 9 euro



FORNO PIZZA AUTOPULENTE

www.noemacomunicazione.com

Photo: Marco Reggi Set design: Bettina Colombo

Paolo Annaboldi Executive Chef dell'Hotel Villa Flori (CO)



FULGOR MILANO

Meneghetti S.p.a.

Via Borgo Lunardon, 8 - 36027 Rosà (VI)

Servizio consumatori gratuito 800 820 012

www.fulgor-milano.com

FULGOR®

MILANO

DA NON PERDERE

Per festeggiare i brasati di stagione. Per saporiti pesci arrosto. E per degustazioni contemplative

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI



Piemonte

**ROERO
NEBBIOLO 2010**
DEMARIE

Nel 1946 Giovanni Demarie piantò una vigna di nebbiolo insieme al fratello più vecchio, appena tornato dalla guerra.

Il vino rosso che nasce da quelle viti testimonia ancora oggi quel ritorno a casa. Elegante ed equilibrato, profumato di frutta matura, con un sapore secco e pieno, lascia in bocca un ricordo di liquirizia e spezie. Si serve a 18-20 °C con il brasato, la selvaggina e formaggi stagionati.

Veza d'Alba (CN), tel. 017365454, www.demarie.com 20 euro



Liguria

"NUMERO CHIUSO" 2009
COLLI DI LUNI VERMENTINO
CANTINE LUNAE

Frutto di una severa selezione dei grappoli di vermentino che maturano protetti dai venti del Nord, il "Numero chiuso" è il gioiello dell'azienda: prodotto in poche bottiglie, è opulento ma gradevole per la sua freschezza balsamica e le insolite note affumicate. Ottimo con pesce al forno e carni bianche, servito a 12-14 °C.

Se si va in gita in Liguria, vale una sosta la degustazione nell'accogliente cantina. Ortonovo (SP), tel. 0187660187, www.cantinecunae.com 32 euro



Umbria

"MUFFATO DELLA SALA" 2008
CASTELLO DELLA SALA ANTINORI

Annata fortunata da pigliare al volo. Quell'anno, prima della vendemmia il clima aveva favorito una perfetta propagazione della "muffa nobile", che coprì gradualmente gli acini di sauvignon blanc, grechetto, gewürztraminer e riesling lasciando intatta la qualità dell'uva. Risultato, un vino fine che ■ di fiori e di miele, dolce e vellutato ma di buona acidità, da gustare fresco a 10-12 °C, da solo o con pâté e crostacei.

Ficulle (TR), tel. 076386051, www.antinori.it 35 euro



Calabria

"VIGNA GARRONE" 2004
SCAIVIGNA ROSSO
ODOARDI

Il colore rubino quasi impenetrabile, e la straordinaria consistenza lasciano immaginare la potenza di questo eccellente rosso calabrese. Con il suo sapore secco e pieno e i tannini pronunciati, tiene testa ■ cibi ricchi come i salumi locali, le paste con robusti ragù di carne e l'agnello arrosto. Per la sua profondità è anche un buon vino da meditazione.

Va servito ■ 18-20 °C. Nocera Terinese (CZ), tel. 096891159, www.cantineodoardi.it 30 euro

ETICHETTE D'ECCEZIONE

Un vigneto aereo imprigionato tra balze rocciose, un suolo e un clima assai propizi. Ecco come il paesaggio imprime un carattere irripetibile a due vini delle Alpi

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

"LE PRISONNIER" 2011
VALLE D'AOSTA ROSSO ANSELMET

Una rarità, da quattro uve che maturano in una vigna appesa alla montagna. Dalle fatiche che Renato Anselmet vi dedica, dal lavoro innovativo in cantina nasce un rosso vellutato dall'inconfondibile aroma. Ottimo ■ 16-18 °C con salumi e formaggi.

Villeneuve (AO), tel. 0165904851, www.maisonanselmet.it 46 euro

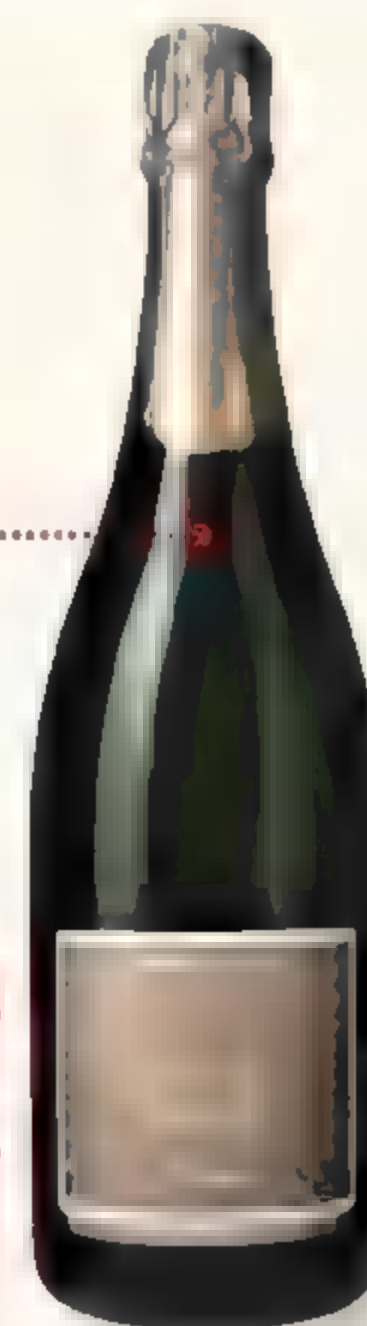
NATURE MILLESIMATO 2001
TRENTO DOC OPERA VITVINICOLA VALDICEMBRA

Strepitoso rapporto qualità/prezzo per queste bollicine che ricevono dal suolo dolomitico un carattere deciso e una stimolante mineralità. Da servire a 8 °C, all'aperitivo, con crostacei, pesce di acqua dolce, ma pure con i regionali strangolapreti.

Verla (TN), tel. 0461684302, www.operavaldicembra.it 18 euro



Valle d'Aosta



Trentino

Dillo con amore!



Cookie ABC



+
1 Tagliabiscotti



1 Ricetta



12 Cartoline-Calendario

Cookie Choc ABC - Divertiti a realizzare dolci messaggi d'amore e non solo, con il kit costituito da 1 tagliapasta e 5 stampini abecedario in silicone. All'interno della confezione troverai 12 cartoline calendario che ti faranno compagnia durante tutti i mesi dell'anno.



Scopri tutti i kit Cookie Choc!



shop.silikomart.com
Silikomart S.r.l. • Pianiga - VENEZIA - ITALY • Tel +39 041 5190550

silikomart®

MADE IN ITALY

TRAME TINTE

Sembrano ingabbiati nel metallo i bicchieri *Lace*, serigrafati. Di **PAOLA NAVONE**, come il vassoietto in silverplate. € 143 il set di 6 e € 85,50. www.egizia.it



TORNA IL CROCHET SE È DI DESIGN

come questo tappeto da stendere sotto il tavolo per piacevoli *déjeuner sur l'herbe*. In corda lavabile, disegnato da **PATRICIA URQUIOLA** e **ELIANA GEROTTO**, è prodotto da Paola Lenti. € 9000 m 1x4 www.paolalenti.it

PIZZI contemporanei

Di ceramica, metallo e persino calcestruzzo. Vanno in tavola con nuovi colori e moderno humour. **Senza nostalgia.** Ma con il garbo di oggi

DI GIOIA BOCCADORO



TRINE DI GRÈS

lavorate in rilievo sui piatti centrotavola di **FONDERIA CERAMICHE BUCCI**. € 50 ø 26 cm - € 150 ø 45 cm www.fonderiabucci.it

RUSTICO CHIC

l'originale piatto in argento e calcestruzzo, con la paletta di servizio a forma di cazzuola. La designer inglese **VICTORIA KERSHAW** la esegue su ordinazione. www.victoriakershaw.com



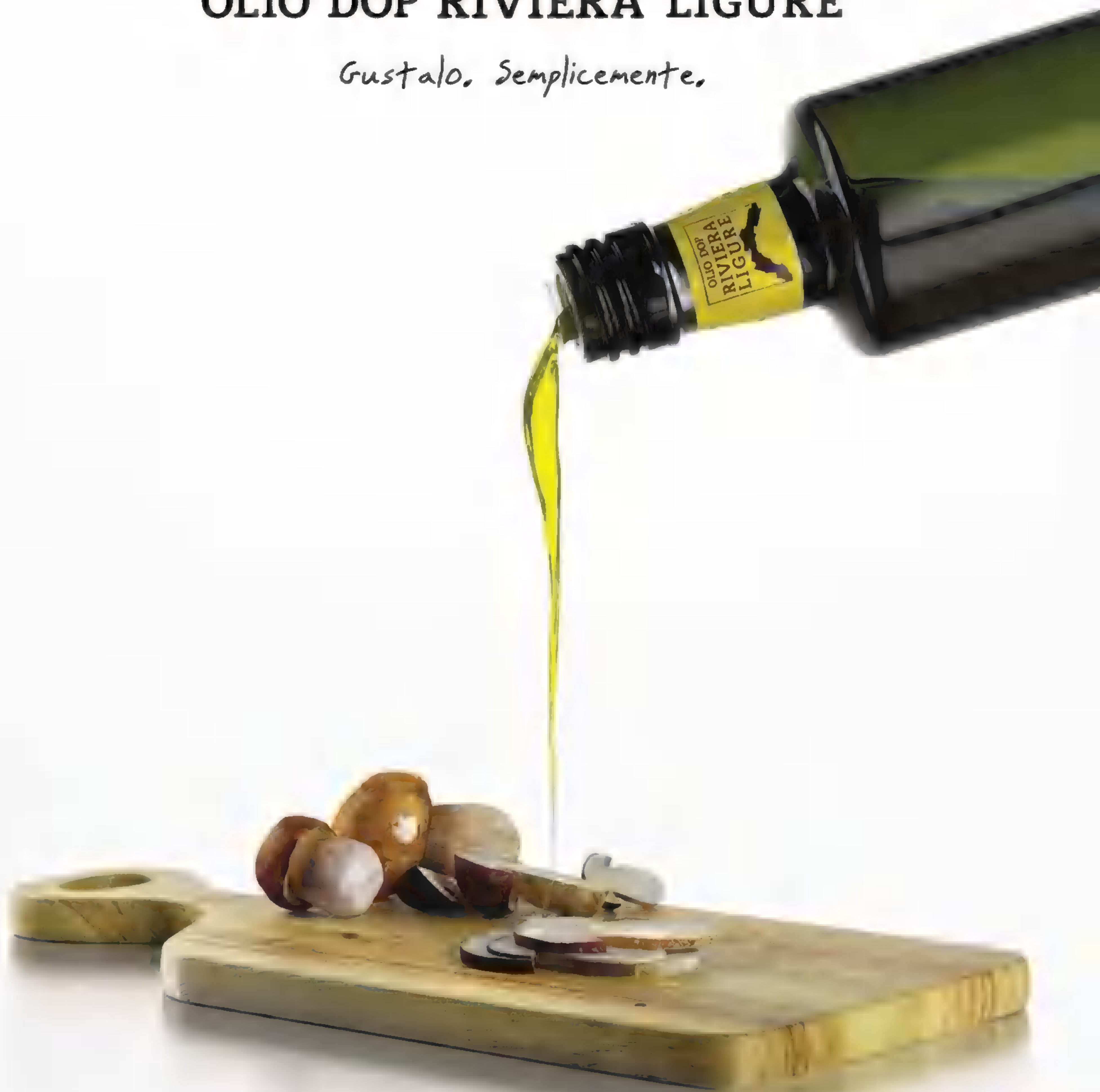
ROMANTICISMO PITTORICO

per la brocca che sembra rivestita di tessuto sangallo appena uscito da un bagno di colore. Di **POINT DUCHESSE PITCHER**. In vendita su www.anthropologie.eu



OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Gustalo. Semplicemente.



AUTENTICO LIGURE

IL COLLARINO GIALLO DEL CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE PORTA SULLA TUA TAVOLA LA GARANZIA DEL TERRITORIO E DI UN PRODOTTO DI QUALITÀ CONTROLLATO, CERTIFICATO.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



OLIORIVIERALIGURE.IT

UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER LA LIGURIA 2007-2013
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO
SVILUPPO RURALE - L'EUROPA
INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
LIGURIA



REPUBBLICA
ITALIANA



UNIONE
EUROPEA



IL LETTORE IN REDAZIONE

CALOGERO RIFICI

Livornese, specialista in infrastrutture, è anche gourmet ■ sommelier. Appassionato di peperoncini, è membro all'Accademia Italiana del Peperoncino e coltiva personalmente gli esemplari che poi utilizza per i suoi esperimenti culinari. "In città lascio cucinare mia moglie", dichiara. "Io mi metto all'opera in campagna, dove abbiamo una casa ■ tanti amici".



1



2



3

BURGER di rombo PICCANTE

Che panino! Pesce e pomodorini elettrizzati dal **PEPERONCINO** per un sapore tutto italiano. Se poi aggiungiamo le patatine...

A CURA DI LAURA FORTI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



Marcato Ravioli Tablet:
per realizzare gustosi ravioli
freschi in pochi minuti.
Design e funzionalità,
creatività e tecnologia,
qualità e innovazione, dal 1930.

www.marcato.it



LA RICETTA

Burger di rombo

IMPEGNO Medio

TEMPO 40 minuti più 3 ore di cottura dei pomodori

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 1 rombo

500 g pomodorini ciliegia

1 panini - 1 patata

zucchero di canna - farina - aglio - timo

alloro - scalogno - peperoncino fresco

vino bianco - olio extravergine - sale

1 TAGLIATE a metà i pomodorini, metteteli su una teglia coperta con carta da forno, salateli, cospargeteli con zucchero di canna, profumate con fettine di aglio, foglie di timo e alloro, irrorate con olio e infornateli a 100 °C per 3 ore.

2 SFILETTATE il rombo, spellate i filetti e tagliateli con un tagliapasta rotondo, in modo da dare loro una forma adatta ai panini; recuperate i ritagli, che completeranno i burger.

3 CONDITE i filetti con timo, uno scalogno tritato, 2-3 cucchiaini di olio, sale e peperoncino fresco tritato; lasciate marinare per 30'.

4-5 TAGLIATE a strisce 1 o 2 peperoncini e cuoceteli con 2-3 cucchiaini di olio per 3-4'. Togliete il peperoncino e friggete nello stesso olio la patata tagliata a fettine sottili.

6 CUOCETE i filetti in una padella per circa 2' per lato; toglieteli e bagnate il fondo di cottura con uno spruzzo di vino bianco, addensate con un cucchiaino di farina e cuocete per 2', ottenendo una salsina.

7 PREPARATE i burger mettendo i pomodorini sulla base dei panini tagliati a metà. Sistemate poi il pesce, ancora pomodorini, le patate e i peperoncini. Condite con la salsa e chiudete i burger.

CALOGERO LO ACCOMPAGNA CON un Catarratto dell'Etna, che ha i profumi adatti a sposarsi con il peperoncino.

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **17 luglio**

UN PEPERONCINO AD HOC Per questo burger di pesce, Calogero ha scelto il *Capsicum baccatum*, noto come peperoncino erotico, molto profumato e non troppo piccante: adatto ad accompagnare il rombo senza soverchiarne il sapore.

IL TRUCCO

Cuocete i filetti di rombo in una padella di giusta misura: evitate di prenderne una troppo grande che li cuoglierà in modo eccessivamente, mentre una troppo piccola vi costringerà a cuocerli in due riprese.



Gusto e benessere? Exquisa!

pa.com



Da 45 anni di esperienza e dal buon latte fresco dei pascoli bavaresi nasce il piacere unico dei nostri formaggi freschi spalmabili e fiocchi di latte.

Qualità, genuinità e sempre quel qualcosa in più per farti dire "mmmh... Exquisa".



www.exquisa.it



il gusto di volersi bene. Dal 1969.

CIOCCOLATO *sublime* DELIZIA

Fonderlo, cucinarlo, assaporarlo
in compagnia o **GODERNE UN QUADRATINO** da soli.
E così tutto andrà per il meglio

A CURA DI ANGELA ODORE

PER UN TOAST AL CIOCCOLATO

Fondente, latte, bianco,
caramello e fragola: cinque
tavolette di cioccolato,
da chiudere tra due fette
di pancarré € 15,30
www.chocolatfactory.com



BUFFI E GOLOSI

Choco Gufi è uno
stampo in silicone
per fare 15 cioccolatini
a forma di gufetti. Nella
confezione c'è anche
la ricetta. € 6,90
shop.silikomart.com



SET PER FONDUTA

Ha una casseruola in
ceramica adatta al cioccolato,
sei forchettine, sei ciotoline
e un vassoio girevole
su cui appoggiarle. Disegnato
da Stefano Giovannoni
per Alessi, si chiama Mami.
€ 218 www.alessi.com



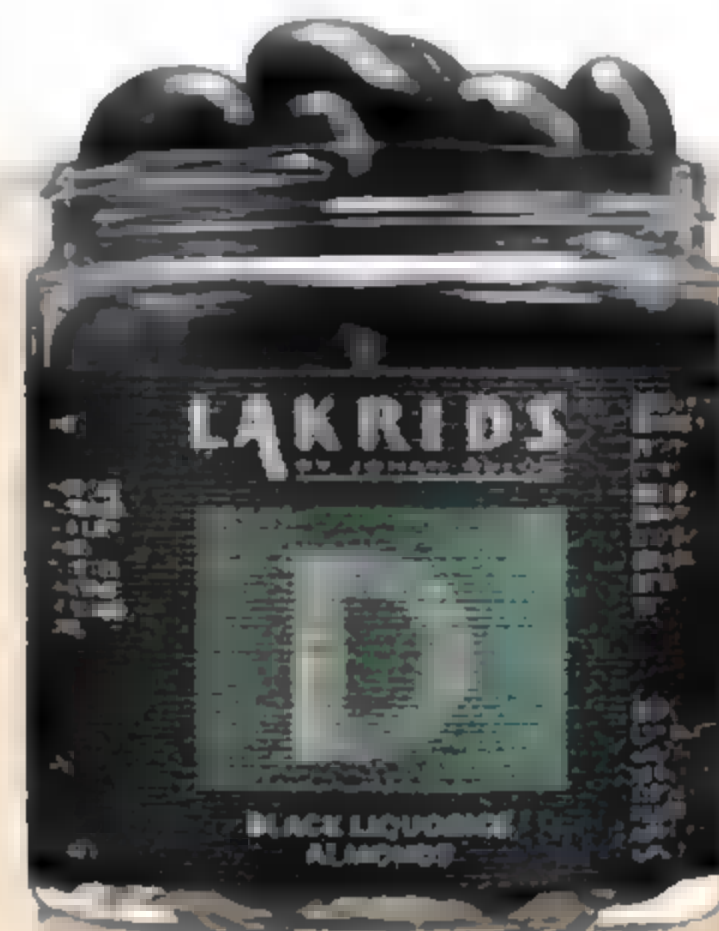
CREMINI PER MILANO

La sagoma di Duomo,
Castello Sforzesco
o Teatro alla Scala
spiccano sulle confezioni
della Linea Milano
dei cremini di Zaini.
Da € 4 www.zainispa.it



TRIPLA DELIZIA

Una mandorla
croccante
avvolta in un guscio
di cioccolato al latte
e ricoperta
da uno strato sottile
di polvere di liquirizia
e fiocchi di sale. € 1
www.bomenu.com





CIOCCOLATO SUL...
cucchiaino da sciogliere
direttamente in una tazza
di latte caldo. Prodotto da
Dolci Libertà, il laboratorio
di pasticceria della Casa
Circondariale
di Busto Arsizio. € 3
www.costruttoridolcezze.it



VERSARE SENZA ERRORI

Speciale pentolino in acciaio
Inox, con due pratici beccucci,
per fondere il cioccolato
o cuocere a bagnomaria.
€ 14,90 www.tescomaonline.com

Adatto
a essere usato
con diametri
14-18 cm

INCONTRO VOLUTTUOSO

Biscotto caramellato o biscotto al cacao
racchiuso tra due strati di cioccolato
al latte o fondente. Questo è Duetto,
la novità dei maestri cioccolatieri di Lindt.
€ 2 www.lindt.it



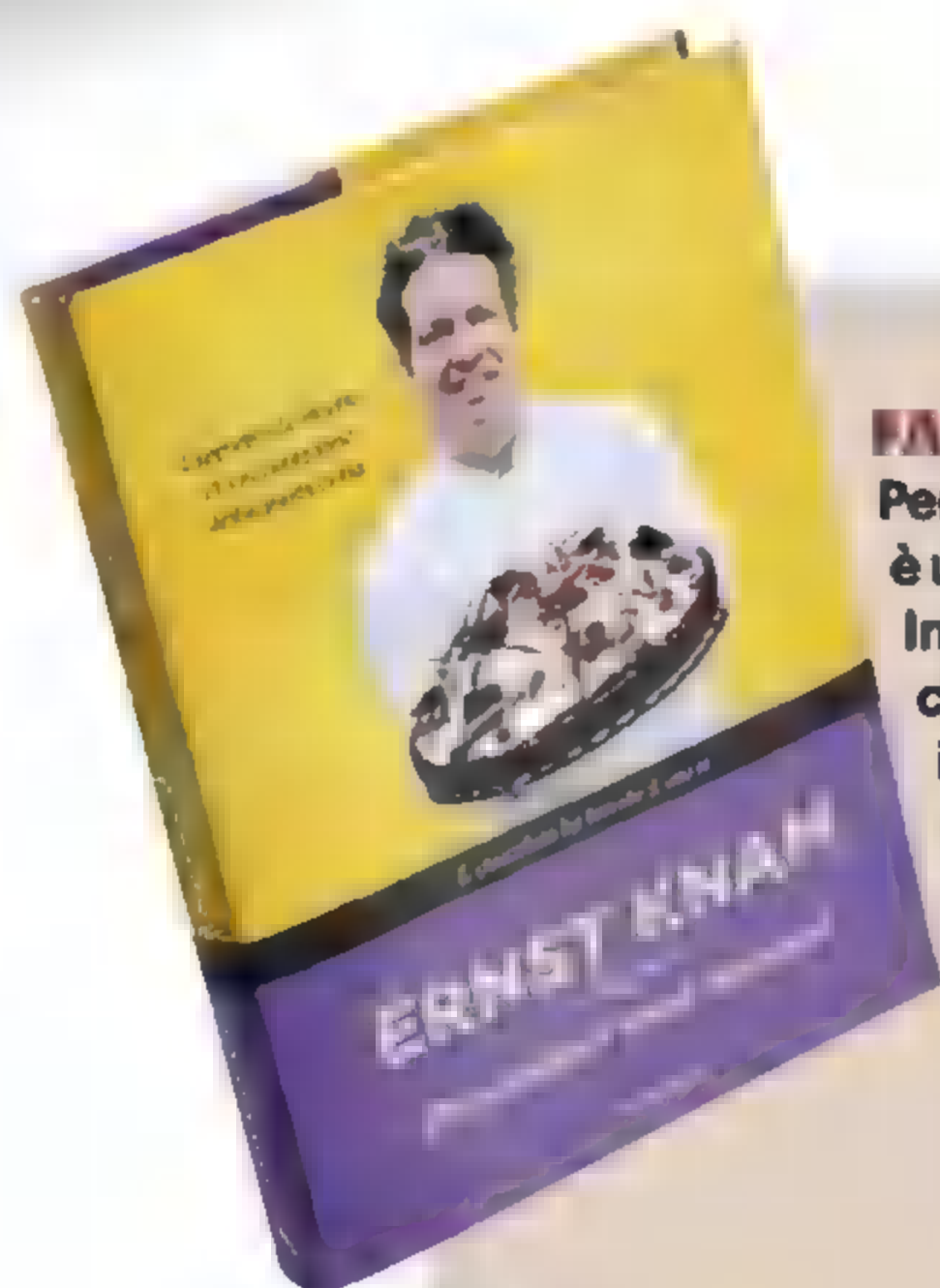
AD ALTA DIGERIBILITÀ

Cacao Criollo e latte d'asina,
un connubio inedito in un'elegante
tavoletta da 25 g di cioccolato.
Dal sapore fine e raro. € 5,30
www.domori.com



**CIOCCOLATO
AL LATTE D'ASINA**
CACAO CRIOLLO 45%
Net wt 0.88 oz. (25g)

**EDIZIONE
LIMITATA**



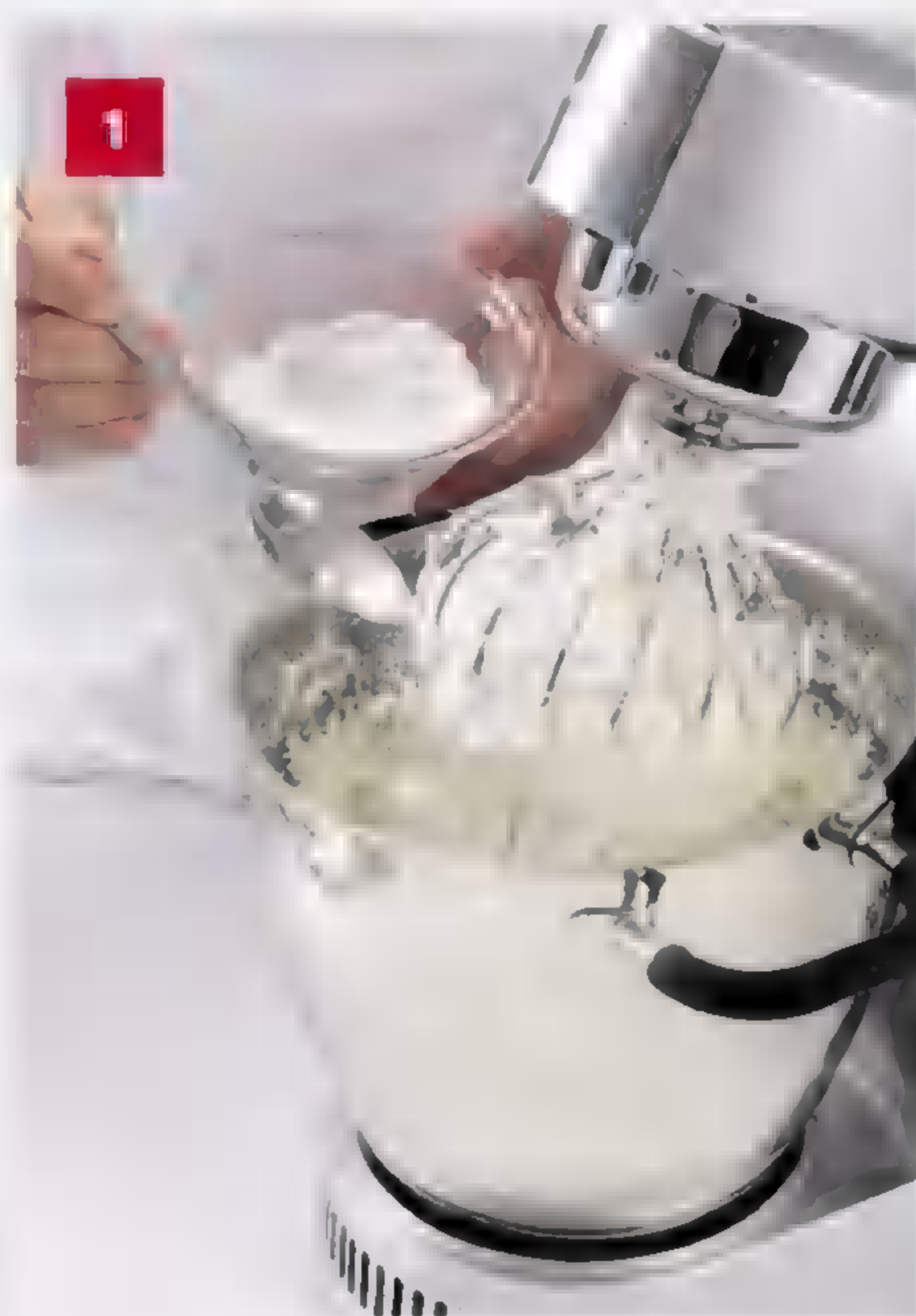
FARENE AL CUORE

Per Ernst Knam la pasticceria
è un'arte degli affetti.
In *Che paradiso è senza
cioccolato?* svela tutti
i segreti per prendersi cura
e ingolosire chi si ama
con più di ottanta ricette.
€ 16,90 www.librimondadori.it

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!



1. Montare gli albumi nella ciotola con la frusta a fili sino a renderli schiumosi; versare metà zucchero, il sale, la vaniglia ■ il succo di limone ■ continuare ■ montare fino ■ che il composto non sarà lucido e solido. Aggiungere il rimanente zucchero e amalgamarlo delicatamente con la spatola per pasticceria*. La meringa dovrà risultare molto soffice e ferma. Con l'aiuto di una sac à poche formare sulla carta forno dei cerchi di 5 cm di diametro e 1 cm di altezza. Infornare a 100°C per circa 4 ore.

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE



Passa pomodoro



Taglia a dadini



Tagliapasta
tagliatella



Grattugia a rulli

MERINGA CON SEMIFREDDO AL TORRONE E SALSA DI FICHI

PERSONE: 4

Per la meringa:

- ✓ 100 g di albume
- ✓ 200 g di zucchero semolato
- ✓ mezza bacca di vaniglia
- ✓ qualche goccia di limone spremuto
- ✓ sale

Per il semifreddo:

- ✓ 4 tuorli d'uovo
- ✓ 125 g di zucchero
- ✓ 500 ml di panna
- ✓ 150 g di torrone

Per la salsa di fichi:

- ✓ 200 g di fichi freschi
- ✓ Il succo di 1 limone
- ✓ 3 cucchiaini di zucchero
- ✓ 2 stecche di cannella



2. Preparare cuocendo lo zucchero nella ciotola con la frusta gommata con poca acqua, fino a raggiungere i 120° C e conservare a parte. Montare i tuorli nella ciotola con la frusta a fili, quindi versare lo sciroppo di zucchero a filo sui tuorli, continuando a montare fino a raggiungere la temperatura ambiente. Tritare grossolanamente il torrone con il tritatutto* e poi unirlo ai tuorli montati.



3. Montare nella ciotola con la frusta a fili anche la panna e unirla con delicatezza al composto di tuorli e torrone, incorporandola con la spatola per pasticceria*. Riempire degli stampi cilindrici e quindi porre in congelatore per almeno un paio di ore a raffreddare.



4. Cuocere i fichi pelati e tagliati grossolanamente con la frusta gommata, insieme allo zucchero, alle stecche di cannella e al succo di limone per 20 minuti a 90° C. Frullare il composto ottenuto nel frullatore per rendere tutto ben omogeneo. Formare il dessert, alternando un disco di meringa, il semifreddo, la salsa e concludendo con un altro cerchio di meringa.

*Attrezzatura optional



kenwoodworld.com



Seguici su Facebook
www.facebook.com/KenwoodClubItalia

Non perderti

la prossima ricetta!

LO CHEF

DAVIDE OLDANI

Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo
di Comaredo (MI).

LA CUCINA DI OLDANI

*Una
pannocchia,
tante* **BONTÀ**

Rende fragrante il pane, dà dolcezza alle creme,
si trasforma in **CROCCANTI POP CORN**: è il mais,
un cereale pieno di virtù. E senza glutine

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI

A CURA DI LAURA FORTI PREPARAZIONE ALESSANDRO PROCOPIO
RITRATTO MASSIMO PISATI FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Il mais in chicchi non appartiene alla mia tradizione: in casa, quando ero bambino, c'era la farina gialla, usata per pane e polenta, ma le pannocchie erano riservate agli animali. Anche quando da ragazzo, cominciando a uscire, ho provato a prendere i pop corn, non ne sono stato conquistato, e la prima volta che ho mangiato il mais lessato, quello in scatola, le mie convinzioni si sono rafforzate... *Solo dopo, già chef, ho iniziato a rivalutare il mais fresco*, assaggiando quello di una raccolta vicino a casa, lavorato e cotto per un dolce: allora, spinto dalla curiosità, ho cominciato a sperimentare e a rivalutare un ingrediente che mi ha riservato più di una sorpresa. La ricetta di questa pagina, nata dalla rielaborazione di una torta paesana comasca, è per me il simbolo di una nuova scoperta. La dolcezza del mais, poi, si presta a essere sfruttata anche in altre preparazioni, per esempio su un riso bianco profumato con nepetella o anice oppure insieme a latte e ricotta per farcire i ravioli. La farina di mais, invece, mi appartiene da più tempo, da quando mamma preparava il *pan giald*, un pane lombardo con il 70% di farina di mais. Da allora ce n'è sempre un pizzico nel mio pane, per la consistenza un po' granulosa e croccante che dà alla crosta, in cottura.



Due **CONSISTENZE:** *liscia la crema, croccanti i pop corn*

Vellutata di mais, gelato al cioccolato bianco e mela

IMPEGNO Facile

TEMPO 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

160 g latte

140 g mais lessato sgocciolato

1 mela verde

mais per pop corn

olio extravergine di oliva al rosmarino

olio di arachide

gelato al cioccolato bianco

zucchero semolato - amido di mais - sale

1 SCALDATE in una piccola casseruola il latte con 20 g di zucchero; al bollore unite 2 cucchiaini di amido di mais diluiti in un cucchiaio di acqua, fate addensare il latte e spegnete. Aggiungete il mais lessato e poi frullate ottenendo una vellutata.

2 PASSATE al setaccio la vellutata.

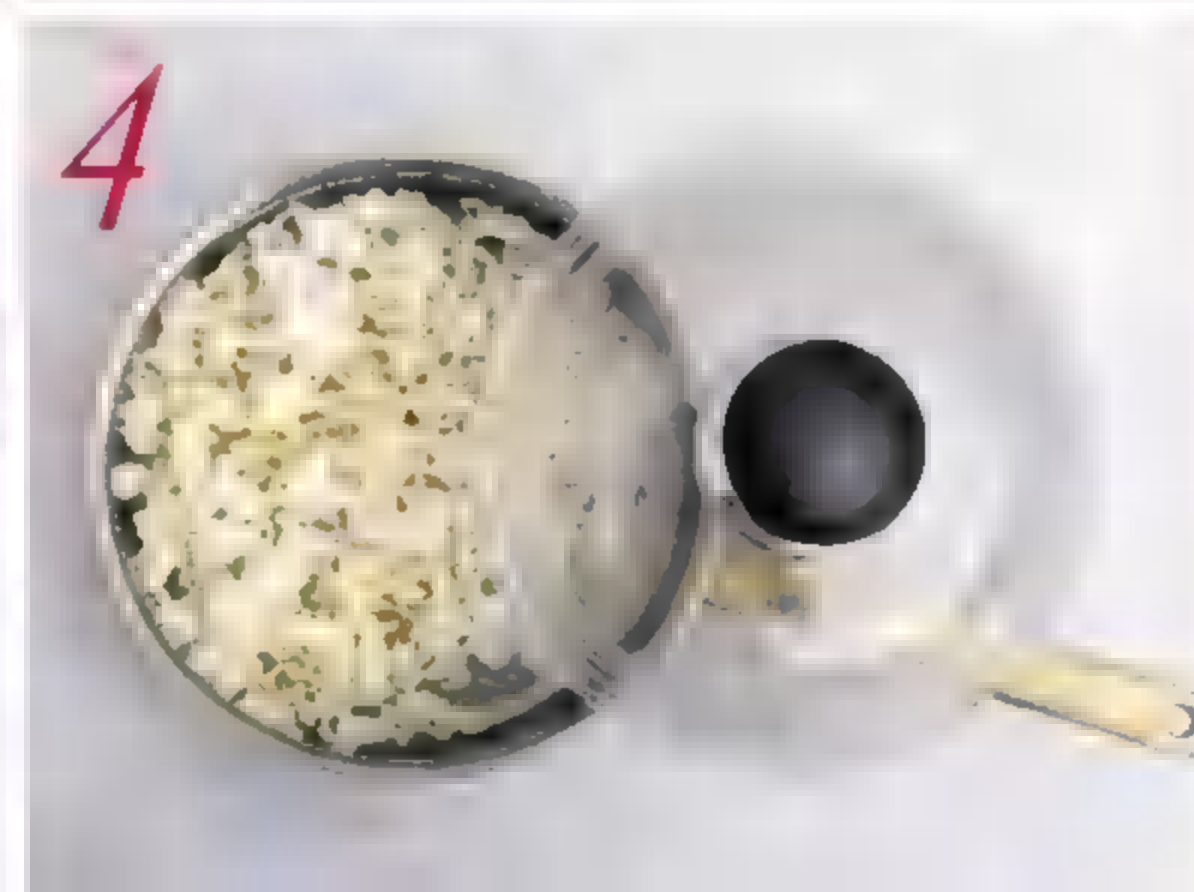
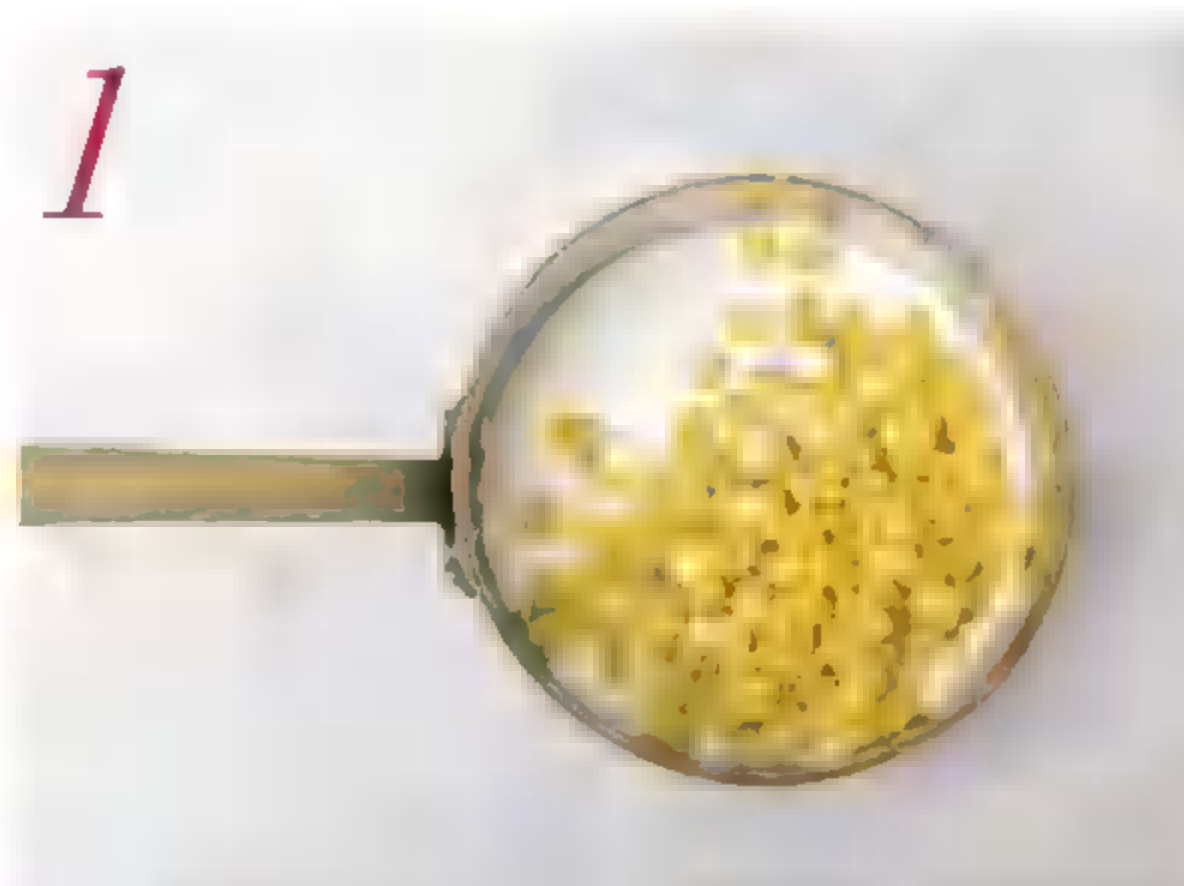
3 SBUCCIATE la mela e tagliatela a cubetti regolari. Fondete in una padella 2 cucchiari

di zucchero e, quando comincia a caramellare, aggiungete le mele e mescolatele per 1'.

4 SCALDATE un filo di olio di arachide in una pentola, aggiungete un cucchiaino di chicchi di mais per pop corn, coprite con il coperchio e aspettate che scoppino, ottenendo i pop corn. Disponete nel piatto i cubetti di mela, i pop corn, salati,

e la vellutata di mais, aggiungete una quenelle di gelato al cioccolato bianco. Completate con gocce di olio al rosmarino.

➤ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'8 settembre



3 variazioni sull'ARROSTO

Grande protagonista sulle tavole della domenica, quello classico è di vitello. Ma si possono utilizzare anche altre carni e scegliere tra diversi ripieni e coperture.

Ecco come cucinarlo lasciandolo **TENERO E SUCCULENTO**

TESTI LAURA FORTI
RICETTE GIOVANNI ROTA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



Ricetta classica

IMPEGNO Medio

TEMPO 2 ore e 20'

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

2,2 kg scamone di vitello
2 gambi di sedano
1 carota - 1 cipolla
lardo - vino bianco secco
rosmarino - salvia - amido di mais
olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 PULITE lo scamone dal grasso in eccesso e dal tessuto connettivo, con un coltello affilato.

■ RIVESTITE la carne con fettine di lardo, in modo uniforme, poi legate l'arrosto con lo spago da cucina, per dare una forma regolare e fare sì che la mantenga in cottura.

3 ROSOLATE la carne su tutti i lati, in una casseruola adatta al forno, meglio se di ghisa, con un filo di olio: ne basta poco, perché con il calore si scioglierà il lardo. Badate a non forare l'arrosto e aspettate che sia ben colorito su un lato prima di voltarlo. Poi sfumatelo con un bicchiere di vino.

■ AGGIUNGETE il sedano, la carota e la cipolla tagliati a pezzetti, rosmarino, salvia, pepe e sale: metteteli rametti consistenti, in modo che possano reggere la lunga cottura della carne.

5 INFORNATE l'arrosto a 180 °C per 1 ora e 30' circa. Controllate la temperatura al cuore, che deve essere di circa 68-70 °C: se non fosse cotto, infornatelo nuovamente,

senza togliere la sonda. Se non avete il termometro, foratelo fino al cuore e controllate che il succo che fuoriesce sia trasparente, senza tracce rosse o rosate.

6 SFORNATE l'arrosto, copritelo con fogli di alluminio e lasciatelo riposare per 10-15'.

7 RIPORTATE sul fuoco la pentola con il fondo di cottura, fatelo asciugare ed eliminate i grassi che affioreranno in superficie.

8-9 AGGIUNGETE 10 g di amido di mais, cuocete per 2', poi bagnate con un bicchiere di vino. Prima che sia evaporato del tutto, aggiungete circa 1 litro di acqua (o brodo) per staccare bene dalla pentola il fondo di cottura, e cuocete fino a ottenere una salsa. Filtratela e servitela con la carne.



ARROTOLATO

Tacchino con patate e funghi

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 40'

Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

700 g fesa di tacchino

400 g patate

200 g funghi porcini

200 g funghi finferli

50 g grana grattugiato

alloro - santoreggia - scalogni

olio extravergine di oliva

sale - pepe

LESSATE le patate in acqua salata, partendo da freddo, con un cucchiaino di grani di pepe e 2 foglie di alloro per 30-40'.

PULITE intanto i porcini e i finferli, tagliateli a tocchetti e saltateli in padella con uno scalogno a lamelle e un filo di olio per 6-7'.

SCOLATE le patate, pelatele e schiacciatele; conditele con il grana, un ciuffo di santoreggia spezzettato, sale e pepe e mescolatele; aggiungete anche i funghi ottenendo il ripieno per la carne.

APRITE a libro il pezzo di fesa, stendetelo

in uno strato uniforme e battetelo con il batticarne, per assottigiarlo in modo omogeneo. Farcitelo con il ripieno, poi arrotolatelo ottenendo una sorta di salame.

LEGATE l'arrosto con lo spago da cucina, in modo che il ripieno non fuoriesca, appoggiatelo su una teglia coperta con carta da forno, ungetelo bene di olio e salatelo.

TAGLIATE a metà 5-6 scalogni, senza sbucciarli, e contornate con essi l'arrosto, aggiungete qualche rametto di santoreggia e infornate a 190 °C per 40' circa.



Le patate e i funghi abbondanti sono il cuore e aromatizzante la carne magra del tacchino.

❖ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **26 giugno**

LO STILE IN TAVOLA

Termometro a sonda Grill Right Bluetooth Oregon Scientific.

La crosta fragrante completa con i suoi aromi il sapore della carne, e la rende anche più scenografica

IN CROSTA

Filetto di maiale nel pane alle noci

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 filetto di maiale intero

400 g pasta per pane pronta

25 g gherigli di noce

1 tuorlo - prosciutto crudo - pangrattato

aglio - rosmarino - senape - timo

olio extravergine di oliva - sale - pepe

PAREGGIATE il filetto eliminando la parte della coda (che potrete utilizzare in altre preparazioni) in modo da dargli una forma regolare.

ROSOLATELO in padella ■ fuoco vivo con un filo di olio, uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato, e un rametto di rosmarino.

SALATE, pepate e cospargete il filetto con un po' di senape, poi passatelo nel pangrattato, in modo che in cottura assorba un po' di umidità. Profumate con qualche foglia di timo

e ricopritelo con 4 fette di prosciutto.

STENDETE la pasta per il pane in un rettangolo, a circa 8 mm di spessore.

TRITATE le noci grossolanamente, tenendone qualcuna un po' più intera per la superficie. Disponetele sulla pasta, nella parte centrale del rettangolo, poi appoggiatevi sopra il filetto. Rimboccate i lati lunghi del rettangolo sul

filetto, quindi rimboccate anche le estremità della pasta a mo' di pacchetto e sigillatele bene. Fate delle incisioni in superficie, spennellate con il tuorlo sbattuto con un goccio di acqua e cospargete di noci.

APPOGGIATE il filetto su una teglia foderata con carta da forno. Fatelo riposare per 10'.

INFORNATELO ■ 190 °C per circa 30'.



3 **C**hiamato anche tasca, è il taglio bovino più adatto a essere farcito: con verdure, salumi, formaggi

RIPIENO

Spinacino agli spinaci

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora ■ 40' più 10' di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

650 g spinacino di vitello

250 g spinaci

90 g pane senza crosta - 80 g scalogno

80 g grana grattugiato

1 uovo - burro - latte

vino bianco secco - aglio - rosmarino

olio extravergine di oliva - sale - pepe

TAGLIATE il pane a pezzetti e ammolatelo in un bicchiere di latte.

FATEVI preparare lo spinacino inciso ■ tasca per essere farcito o incidetelo voi con un taglio sul lato più corto del pezzo.

LESSATE gli spinaci per 1' in acqua bollente, scolateli, strizzateli bene e tritateli.

TRITATE lo scalogno e appassitelo con una

noce di burro per 10-15' con un pizzico di sale; aggiungete gli spinaci e insaporiteli per 2', quindi raccoglieteli in una ciotola e lasciateli raffreddare.

MESCOLATELI con il pane leggermente strizzato dal latte, unite l'uovo, il grana, sale e pepe, ottenendo il ripieno.

FARCITE lo spinacino con il ripieno, poi cucite con lo spago da cucina il lato aperto.

ROSOLATE l'arrosto in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato, poi trasferitelo in una teglia.

ELIMINATE l'aglio e l'olio dalla padella, poi versatevi uno spruzzo di vino bianco, scaldatelo per 1', poi versatelo nella teglia.

INFORNATE l'arrosto con 2 rametti di rosmarino a 160 °C per 50' circa.

FATE riposare l'arrosto per 10' prima di servirlo, accompagnato con patate arrosto.

ALGE NERO, CIBO VERO.

Il consiglio del nutrizionista Dr. Domenico Tiso

MANGIARE FARRO PERCHÉ...

è ricco di fibre di minerali come fosforo, potassio e magnesio.

Ha un buon potere saziante e possiede un basso indice glicemico.



Zuppa di farro con pesce e funghi secchi

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farro Alce Nero
- 500 g di vongole
- 8 gamberi mediterranei
- 400 g tra calamaretti e seppioline
- 1 totano
- 1 manciata di funghi secchi ammollati
- 200 g di trito di verdure (carota, sedano e cipolla)
- 2 acciughe sott'olio
- 4 pomodori pelati biologici Alce Nero
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 2 manciate di prezzemolo tritato
- olio extravergine d'oliva Alce Nero
- sale

Versate il farro in abbondante acqua salata e portate a cottura. In una casseruola fate soffriggere il trito di verdure con un filo d'olio. Aggiungete le acciughe, i funghi tritati e i pelati biologici Alce Nero schiacciati con le mani. Togliete il becco al totano, e tagliatelo a pezzetti regolari. Pulite i calamaretti, e le seppioline, unite i pesci al sugo in cottura e sfumate con il vino. Pulite i gamberi e aggiungeteli al resto del condimento. Fate aprire le vongole in una pentola coperta, filtrate e tenete da parte il liquido. Scolate il farro e versatelo nel condimento, unite le vongole prive delle valve e la loro acqua filtrata. Mescolate a fiamma viva, cospargete la zuppa con prezzemolo tritato e un filo d'olio quindi servite immediatamente.



Gli ingredienti dell'agricoltura che ricerca il pieno accordo con la natura sono la terra, l'acqua, il vento, il sole e il sapere di chi coltiva. Così la biodiversità non risulta intaccata o irrimediabilmente danneggiata, ma preservata e arricchita. Questi sono anche gli ingredienti Alce Nero, il marchio che raccoglie oltre mille agricoltori e apicoltori impegnati, dagli anni 70, in Italia e nel mondo, nel produrre cibi buoni, sani, che nutrono bene.

“Conduco la mia azienda biologicamente. In questo territorio si è sempre fatto il biologico. Non ho mai usato trattamenti chimici, perché ho sempre pensato che è meglio produrre poco, ma buono e sano. Qualcosa sia per me che per i miei figli, così che abbiano un futuro e imparino queste cose di base che possono portare a crescere.”

Così parla Andrea Morara, uno degli agricoltori Alce Nero che da anni coltiva biologicamente in Emilia Romagna farro, grano e ceci e precisa

“Il non biologico porta lontano dall'agricoltura, dai sapori, dai prodotti che storicamente esistevano un tempo.”



Scopri anche gli altri prodotti Alce Nero, salati e dolci, a base farro.



Un pranzo tutto VINTAGE

Come mangiavamo negli ottimisti anni '50? E in quelli della contestazione? Sul filo della nostalgia è tornata la voglia dei piatti che rappresentano la cucina familiare italiana. Li abbiamo ricreati e resi attuali ispirandoci alle **NOSTRE RICETTE D'ARCHIVIO**

RICETTE CRISTINA AROMANDO TESTI SAMANTA CORNAVIERA E MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE E STYLING CLAUDIA CASTALDI

Aggiungete un
accento d'epoca
con la "salsa
aurora", maionese
al pomodoro
addensata con
gelatina

1

1956 CANAPÈ E UOVA RIPIENE
erano i pezzi forti degli antipasti del tempo.
Proposti dalla redazione
di allora come "un'idea originale,
semplice ed economica per un buffet freddo
ma anche per l'ora del tè".



anni 50



TUTTO AL FRESCO

Il primo frigorifero domestico fu venduto a Chicago nel 1913. In Italia il picco degli acquisti si ha nel 1954, segnale di una ripresa che sarebbe sfociata nel boom del successivo decennio.



Una volta si chiamava nostalgia. Poi è stato il tempo dei revival. Oggi si parla di vintage. È il piacere, l'emozione di recuperare, imitare o rielaborare manufatti di epoche passate, è il gusto di ritrovare e rilanciare, così com'erano o in fogge rivedute e corrette, oggetti di culto, ma pure quelli legati a una creatività anonima purché di forte presa evocativa. Il fatto, di per sé un po' paradossale dato che la Storia sembra oggi contare sempre meno, è trasversale a tutti o quasi gli aspetti della cultura materiale. Ci sono abiti vintage, mobili vintage, piatti e servizi vintage, persino radio, auto e biciclette sono proposte in versioni che si rifanno a modelli del tempo andato. Senza dimenticare il ritorno del disco di vinile... **Accade anche in cucina?** Affermativo. Ciò che cucinavano le nostre nonne o le nostre mamme sta tornando d'attualità: incuriosisce il palato contemporaneo poco avvezzo a sapori compositi e ben amalgamati – magari ricorrendo alle cosiddette "salse di base" – come erano quelli dei piatti di qualche decennio fa. La **prova della vitalità di tale tendenza** e delle sue potenzialità per il ricettario di oggi è nelle preparazioni che qui proponiamo: create rivisitando dei classici della tavola dagli anni '50 agli anni '70, vanno dalle tartine all'uovo al vitello alla zingara, dalle sogliole alla francese ai porri brasati, allo zuccotto alle castagne.

1 Tartine con le uova

IMPEGNO Medio

TEMPO 50 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 uova
3 paninetti al latte tondi
2 carote
prezzemolo
capperi sotto sale – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

RASSODATE le uova, a partire da acqua fredda, per 8' dal levarsi del bollore.

Raffreddatele in acqua fredda e sgusciatele. **LESSATE** le carote al vapore per 20' circa, poi frullatele con un filo di olio e un pizzico di sale ottenendo una salsina.

TAGLIATE le uova ricavando 6 rondelle spesse 1 cm in cui il tuorlo risulti al centro.

AFFETTATE i panini al latte ricavando 10 dischi regolari di 5 mm di spessore. Riducetene 6 allo stesso diametro delle rondelle di uovo. Dalle 4 fette rimaste ricavate dischetti più piccoli di misure diverse.

DISSALATE 2 manciate di capperi. Tenetene da parte una dozzina per la decorazione.

FRULLATE i ritagli delle uova e di pane, unendo una dozzina di foglie di prezzemolo,

quattro cucchiaini di olio, i capperi, sale e pepe: otterrete un ripieno.

PREPARATE la salsa verde frullando le foglie di un mazzetto di prezzemolo, mezzo bicchiere di olio, un pezzettino di aglio e un pizzico di sale.

COSPARGETE la salsa verde sui dischi di pane e sovrapponetevi le rondelle di uovo. **COPRITE** i dischetti di pane rimasti con un cucchiaino di ripieno.

DECORATE il piatto con i capperi, qualche foglia di prezzemolo e la salsina di carote.

1975 LA PANNA

è stata il caposaldo della cucina degli anni Settanta, insieme ai funghi e alla "lampada", un fornello utilizzato nei ristoranti per fiammeggiare o per tenere in caldo i piatti in tavola.

2

I condimenti a base di panna raffreddandosi si restringono: per evitarlo, servite la pasta in piatti freddissimi

2 Tagliolini ai funghi e panna

IMPEGNO Facile

TEMPO 30 minuti più 1 ora di ammollo

Vegetarians

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g tagliolini all'uovo

150 g panna fresca

80 g funghi porcini secchi

aglio - erba cipollina

olio extravergine di oliva - sale

AMMOLLATE i funghi in acqua calda per 1 ora circa.

SCOLATELI e conservate l'acqua di ammollo.

SALTATELI per 5' in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio con la buccia.

BAGNATELI con un mestolino della loro acqua di ammollo e proseguite la cottura per qualche minuto, in modo che il liquido si riduca un po'.

PRELEVATE qualche fungo per decorare.

UNITE nella padella con i funghi la panna e cuocete a fuoco basso per altri 3'. Alla fine salate.

LESSATE i tagliolini in acqua bollente salata per 1'. Scolateli al dente, senza sgocciolarli troppo, trasferendoli direttamente nella padella con il condimento. Saltateli brevemente.

AVVOLGETE a matassina i tagliolini e accomodateli nel piatto da portata; decorate con i funghi tenuti da parte e qualche ciuffetto di erba cipollina. Portate subito in tavola. Usate un fornello o scaldate in acqua bollente il piatto da portata e i singoli piatti.

LA SIGNORA OLGA dice che per questo piatto ■■■■ ideali i maccheroncini di Campofilone secchi ■ i tajarin, pasta fresca piemontese lunga e sottilissima, molto ricca di uova. In alternativa andrà bene anche una normale pasta lunga fresca.

Per impressionare la tavola con le farfalle di tartufo, come nella storica "sogliola alla Pompadour".

3



1955 STILE FRANCESE

Sogliola, besciamella e patate duchesse in un classico di alta cucina per le lettrici più esigenti, in cerca di piatti da servire in ricevimenti e cene importanti.

3 Sogliole alla besciamella

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 sogliole da 200 g cad.

750 g latte

70 g burro

50 g farina

4 patate rosse

2 uova

timo - sale

CUOCETE a vapore le patate per 40-45', pelatele e frullatele con le uova, 250 g di latte e un pizzico di sale.

PREPARATE la besciamella: fate sciogliere a fiamma bassa 50 g di burro con la farina, mescolando con una frusta. Unite poi 500 g di latte freddo, un pizzico di sale e cuocete per una decina di minuti: la besciamella risulterà piuttosto morbida.

PONETE il composto di patate in una tasca da pasticciere con la bocchetta seghettata e distribuitelo in ciuffetti su una teglia coperta con carta da forno; infornateli e fateli gratinare sotto il grill per 2'.

EVISCERATE le sogliole, poi spellatele su entrambi i lati: tenendo ben stretta la coda strappate la pelle tirandola verso la testa.

FONDETE il burro rimasto in una padella. Dorate le sogliole intere per 5' per lato.

ACCOMODATE le sogliole nei piatti, ricopritelle con la besciamella e guarnite con i ciuffi di patate e qualche fogliolina di timo.

*Prodotti freschi,
cotture brevi,
niente salse e molta
creatività: così
la nouvelle cuisine
ha liberato
l'arte culinaria.*

4 Cipollotti e porri brasati

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 porri
4 grossi cipollotti
4 scalogni freschi
mosto cotto - aceto di mele
olio extravergine di oliva - sale

MONDATE i porri e i cipollotti.

PELATE e tagliate ciascuno scalogno in 4 spicchi.

UNITE tutti i bulbi in una padella velata di olio e brasateli per una decina di minuti, voltandoli di tanto in tanto.

BAGNATE poi con uno spruzzo di aceto di mele, insaporite con qualche goccia di mosto cotto e proseguite la cottura per altri 4'.

SALATE alla fine, disponete in un piatto di portata e servite con gocce di mosto cotto.

1976 VERSO LA SOBRIETÀ

Nell'intento di rinnovare la cucina troppo complessa del passato, l'Italia guarda ancora alla Francia: nel 1973 nasce la nouvelle cuisine e nel 1977 Gualtiero Marchesi apre il suo ristorante a Milano e porta la cucina italiana a livello delle grandi cucine europee.

4

anni 60

**INNOVAZIONI
AVVENIRISTICHE**

Lo specchio per controllare che cosa succede nel forno della cucina Aequator o il Cuoco automatico Woxow, casseruola che mescola da sola mentre cuoce: si muovono i primi passi per semplificare il lavoro ai fornelli.



*Ingredienti ricchi, ricette fantasiose
e cucine più accessoriate
esprimono un benessere sempre più diffuso.*

5 Vitello ripieno alla zingara

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg diaframma di vitello
4 patate rosse di media grandezza
2 fettine di pane senza crosta
salvia
rosmarino
aglio
olio extravergine di oliva - sale

LESSATE a vapore le patate per 40-45'.
Poi pelatele.

RIFILATE la carne eliminando le parti

di grasso in eccesso e tenetele da parte.

RICAVATE una tasca: penetrate orizzontalmente con un coltello a lama lunga al centro del pezzo, e tagliate la polpa fino a ottenere una tasca grande quanto tutta la sua superficie.

FONDETE in un ampio tegame il grasso della carne tenuto da parte con 2 rametti di rosmarino, uno spicchio di aglio con la buccia e qualche foglia di salvia. Rosolatevi la carne per 5' per lato.

TRITATE le fettine di pane con un ciuffetto di rosmarino e poche foglie di salvia e mescolatele con un pizzico di sale, il sughetto rilasciato dalla carne e 2 cucchiaini di olio. Spalmate il composto l'interno della tasca.

INFILATE le patate nella tasca, una alla volta, formando una fila dritta.

CHIUDETE la tasca con due spiedini lunghi di legno in modo che il ripieno non fuoriesca.

DECORATE la parte superiore della carne con foglie di salvia.

PONETE la tasca su una teglia ben unta di olio. Salate.

INFORNATE a 200 °C per 20' circa.

LASCIATELA riposare in un luogo caldo per 5-10' prima di affettarla.

AFFETTATELA, salate le fette e servite.

LA SIGNORA OLGA dice che questo arrosto è cucinato con un metodo che si ispira lontanamente alla salsa alla zingara, da cui prende il nome. Derivata dalla salsa madre spagnola, a base di fondo bruno, è un grande classico della cucina internazionale, per completare carni di vitello e di agnello.

1969 LE SALSE BRUNE
come la "zingara" davano
ai piatti un sapore
profondo e omogeneo.
Dopo più di un secolo
di successo, tramonteranno
con la rivoluzione
della nouvelle cuisine.

5

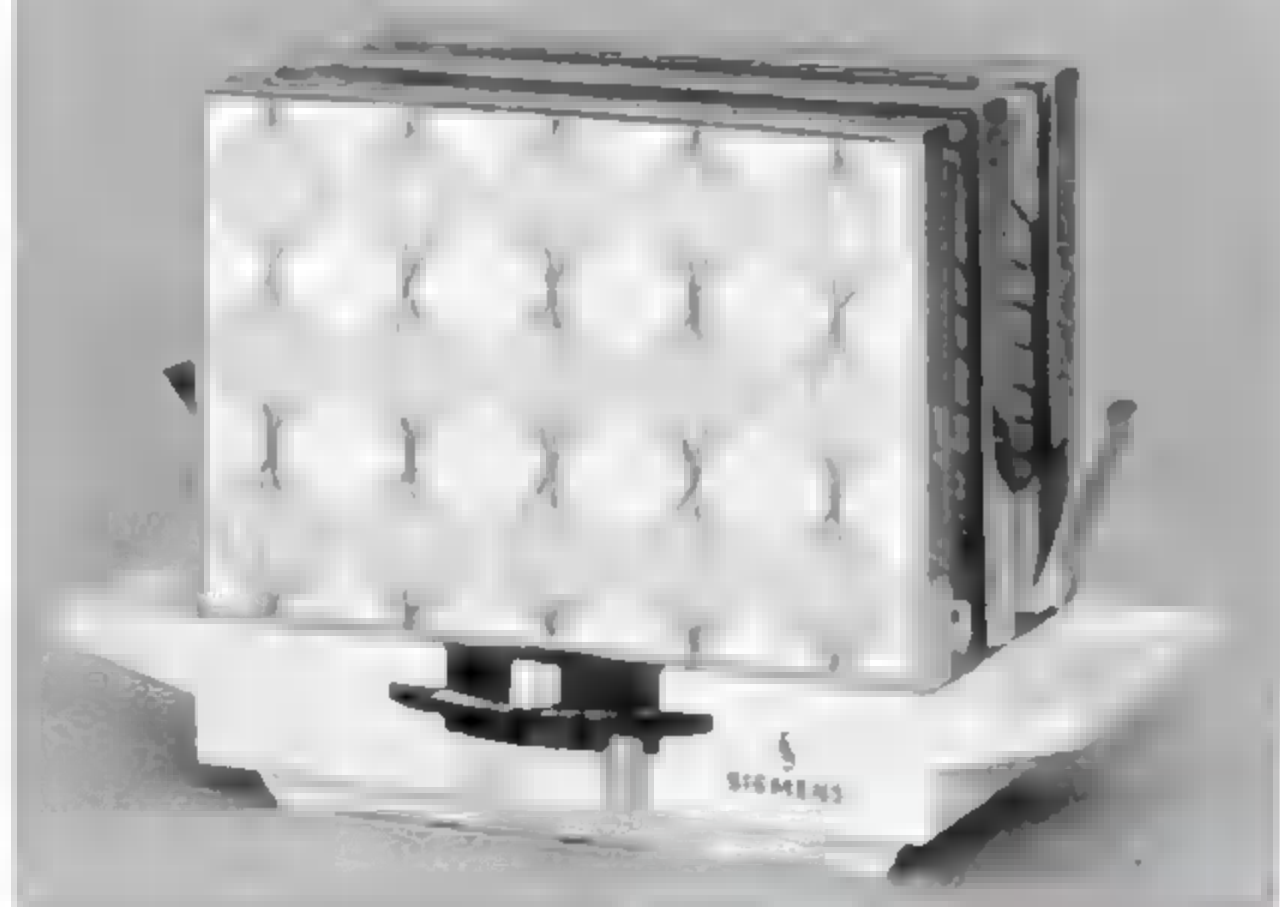
Il diaframma
era un taglio
sumano nei
decenni passati.
Oggi è più facile
trovare
la spina.

TRUSS LO ZUCCOTTO

era uno dei dolci più popolari, farcito con ripieni diversi, ma sempre a base di crema e panna. La sua origine pare risalga ai rinascimentali banchetti dei Medici.

6

Il vero sapore
sentirglielo dà
il profumo
della "bagna"
se si vuole,
aumentatene
un po' la dose



anni **70**

PIÙ PRATICI, PIÙ BELLI Nascono nuovi elettrodomestici specializzati, si fanno più efficienti quelli tradizionali. Come la tostiera della Siemens che finalmente espelle il pane al momento giusto o l'apricatole Braun, che è anche affilacoltelli. L'evoluzione delle prestazioni va di pari passo con una crescente cura delle linee e dei decori.



In tempi di contestazione anche la cucina comincia a cambiare diventando più snella e veloce.

6 Zuccotto alle castagne

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora ■ 30' più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

750 g panna fresca
500 g cioccolato bianco
300 g zucchero più un po'
225 g farina 0
100 g castagne secche
75 g amido di mais
12 g gelatina alimentare in fogli
8 uova
latte - liquore cordiale
cacao in polvere
marron glacé

LESSATE le castagne in latte bollente finché non saranno tenere.

MONTATE le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso: ci vorranno circa 15'.

INCORPORATE la farina e l'amido di mais alle uova montate e proseguite a montare per un paio di minuti.

VERSATE il composto in una teglia rettangolare foderata di carta da forno.

INFORNATE a 200 °C per 15' circa.

SFORNATE il pan di Spagna e cospargete subito la superficie con 4 cucchiaini di zucchero.

AMMOLLATE in acqua fredda i fogli di gelatina.

PORTATE a bollore 250 g di panna, quindi incorporatevi la gelatina ammollata e strizzata mescolando con cura finché non sarà completamente sciolta.

FONDETE il cioccolato bianco a pezzetti a bagnomaria e incorporatelo alla panna con la gelatina ottenendo una crema.

BAGNATE uno stampo semisferico (ø 15 cm) e rivestitelo con la pellicola nella parte interna: fate attenzione che la pellicola sia ben stesa.

TAGLIATE un disco dal pan di Spagna, usando come misura lo stampo.

RICAVATE dai ritagli tante strisce larghe 5 cm e affettatele a metà spessore.

FODERATE la parte interna dello stampo con queste strisce.

MESCOLATE 2 cucchiaini di cordiale con 2 cucchiaini di acqua, e con questa bagna

spennellate il pan di Spagna, conservandone un po' per il fondo.

MONTATE parzialmente 500 g di panna e incorporatela alla crema. Unitevi le castagne, metà spezzettate e metà intere, e versate la farcia ottenuta nello stampo.

FATE raffreddare in frigorifero per 3 ore in modo che la farcia si rassodi.

RICOPRITELA infine con il disco di pan di Spagna, bagnato anch'esso con la bagna alcolica.

RIBALTATE lo zuccotto su un piatto da portata tondo, eliminate la pellicola e cospargetelo con il cacao in polvere. Decorare con i marron glacé e servite subito.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **4 agosto**

Ringraziamo Cristina Aromando e il sommelier Savio Bina del ristorante Aromando Bistrot di Milano e il loro assistente Piero Manzoni.

Il bello stile della **FRANCIACORTA**

Un territorio lombardo con un nome beneaugurante e una storia del vino
che parte da lontano. Dove un dinamico spirito imprenditoriale
ha dato vita a una frizzante Docg universalmente apprezzata. E rende proverbiali
OSPITALITÀ, cucina e prodotti tipici.

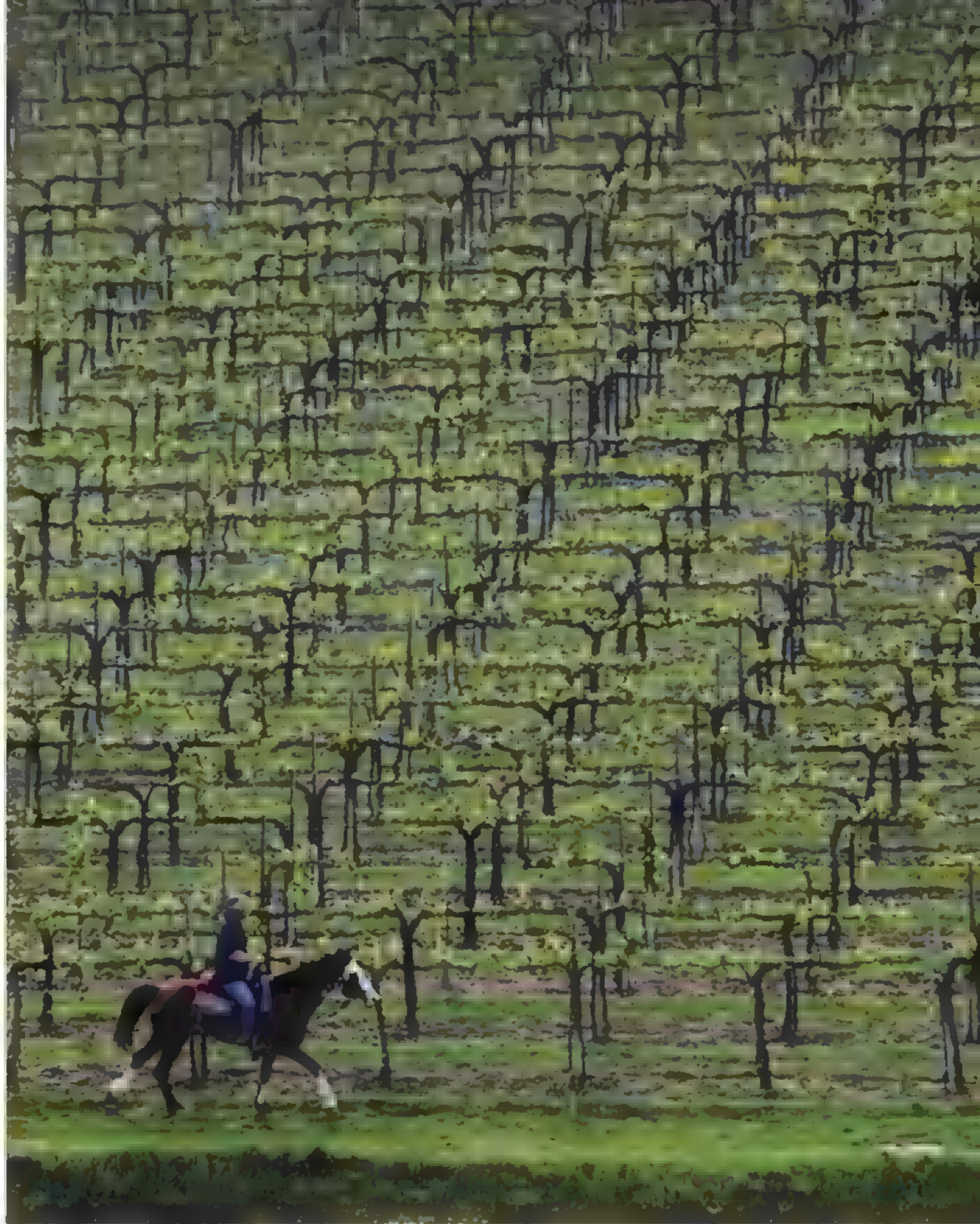
TESTO EZIO ZIGLIANI



UN LEMBO DI TERRA A QUARANTA MINUTI DA MILANO, incastonato tra Brescia, il fiume Oglio e il lago d'Iseo. Qui le colline, ricamate con precisione dai vigneti, oltre ad accogliere più di cento cantine, fanno da scenografia ad antiche dimore patrizie, accoglienti strutture ricettive e rinomati ristoranti. In **Franciacorta** si cominciò in epoca romana a produrre vini a fermentazione naturale. Nel 1570 il medico bresciano Gerolamo Conforti li definì mordaci, disse che *non seccavano il palato come i vini acerbi e austeri e non rendevano la lingua molle come i vini dolci*. Con alti e bassi la viticoltura in Franciacorta non si è mai interrotta, ma è rimasta legata al consumo locale. Nel 1961 il giovane enologo Franco Ziliani e Guido Berlucchi, gentiluomo di campagna produttore di Pinot, adottando il **metodo classico**, la rifermentazione in bottiglia con cui si ottiene lo Champagne, crearono un vino italiano che desideravano sapesse tenere testa al celebre vino francese. Ci riuscirono e il successo fu immediato. Nel 1967 la Denominazione di Origine Controllata, nel 1995 la prima Denominazione →

FRANCESCA MORETTI
sopra, presidente della
Associazione Strada del
Vino di Franciacorta, che
promuove le realtà
turistiche ed
enogastronomiche.
Francesca è responsabile
del settore vitivinicolo del
gruppo Moretti, a cui
appartengono
il Relais  Châteaux
L'Albereta di Erbusco, fiore
all'occhiello dell'ospitalità di
Franciacorta, e le cantine
Contadi Castaldi di Adro e
Bellavista di Erbusco.
A sinistra  sopra, l'hotel e
una delle camere.
A destra, i formaggi,
un'eccellenza del territorio.





→ di Origine Controllata e Garantita italiana. Oggi proprio un Franciacorta, il "Parosé" Rosé Pas Dosé Millesimato 2008 di Mosnel, è stato premiato come miglior Pas Dosé del mondo alla prima edizione di **Champagne ■ Sparkling Wine World Championships**, tenutasi in Gran Bretagna. La Ue riconosce al Franciacorta un privilegio concesso a sole dieci denominazioni europee, fra cui le italiane Asti e Marsala: *quello di poter essere chiamato solo col nome del territorio, senza altri termini qualificativi come spumante o Champagne, quest'ultima esclusiva francese.*

Ma la Franciacorta non è solo vino: comprende diciotto comuni in provincia di Brescia ricchi di arte, storia e natura. Per vivere e scoprire il territorio l'ideale è abbandonare l'auto e montare in bicicletta: per chi vuole noleggiarle: www.iseobike.com Gli enti locali hanno completato piste ciclabili protette, ben segnalate e capaci di collegare i punti di maggiore interesse. Da Brescia percorrendo pochi chilometri si raggiunge l'Abbazia Olivetana di **San Nicola**, maestoso complesso religioso riccamente affrescato, fondato intorno al 1050 dai monaci →

FRA LAGO E VITI

Dove soggiornare

In oasi di pace che giovano al corpo ■ allo spirito.

L'ALBERETA

Relais & Châteaux a Erbusco, nel verde ■ nella tranquillità. La Spa è affidata a Henri Chenot, il nuovo ristorante LeoneFelice al cuoco Fabio Abbattista. www.albereta.it

CAPPUCCINI RESORT

A Cologne, sulla cresta del Monte Orfano, un antico convento ristrutturato con centro benessere. Il cuoco del ristorante interpreta la tradizione con creatività. www.cappuccini.it

Dove mangiare e comprare

Piatti e prodotti poco diffusi fuori dal territorio.

DUE COLOMBE

A Borgonato, antica frazione di Corte Franca, l'unico ristorante stellato della zona. Il cuoco Stefano Cervenì propone un'ottima interpretazione del *manzo all'olio*. www.duecolombe.com

DISPENSA FANI E VINI FRANCIACORTA

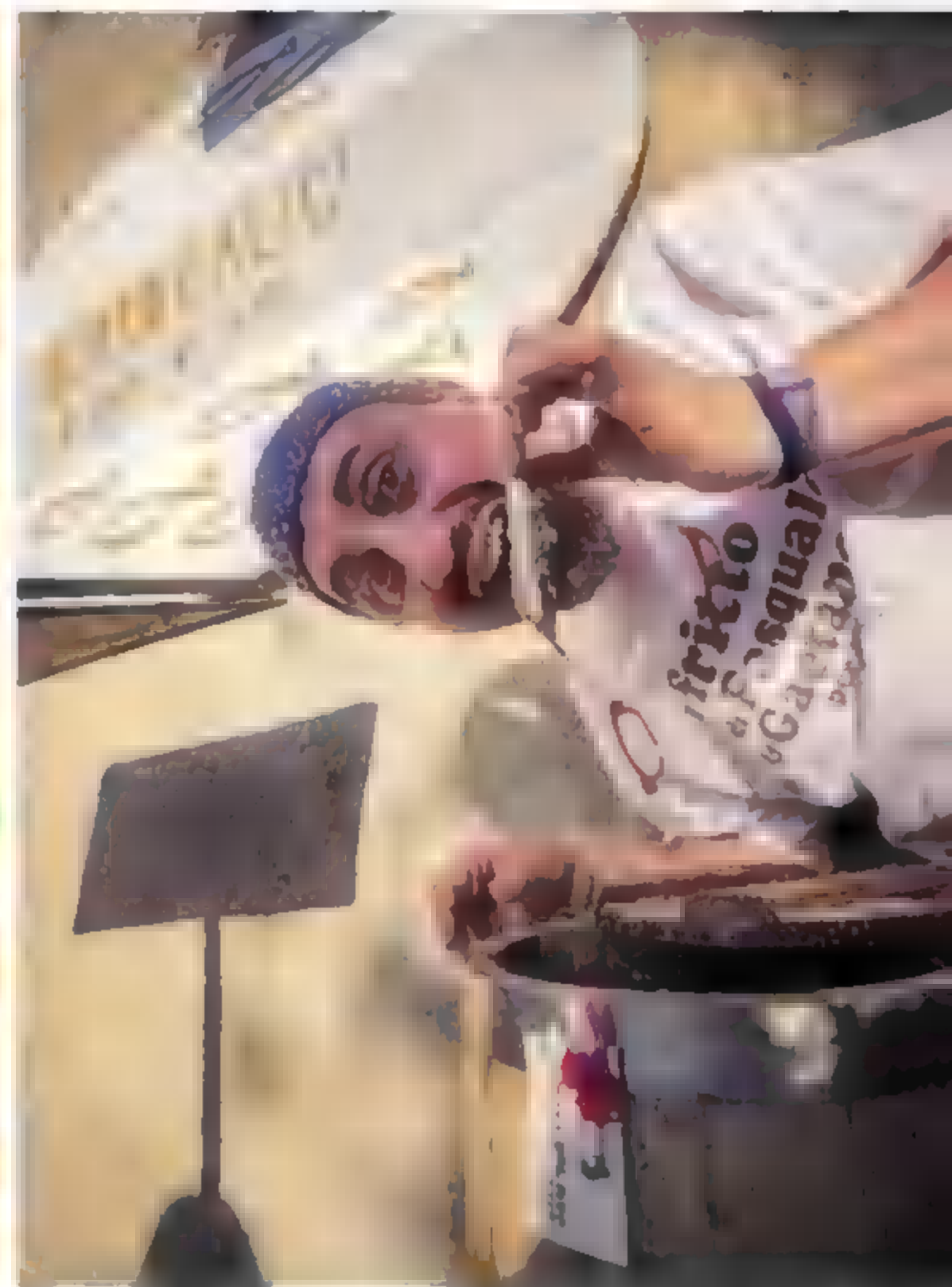
A Torbiato di Adro, osteria, wine bar e ristorante. Grande attenzione alle materie prime e ai presidi Slow Food. www.dispensafranciacorta.com

NORCINERIA POLASTRI MACELER

Da quattro generazioni la famiglia Palazzi macella e lavora carni suine per fare la *magiola*, insaccato di coscia con erbe, spezie e vino; il *brusolò*, lonza marinata ■ insaccata, e il *salame al cacao*. A Capriolo. www.polastrimaceler.it

ENOTECHE

Cantine di Franciacorta ■ Erbusco www.cantinedifranciacorta.it
Bombardieri Attilio ■ Rovato
via Bonvicino 24, tel. 0307721510
Enoteca Frati a Rovato
www.liquorifrati.it

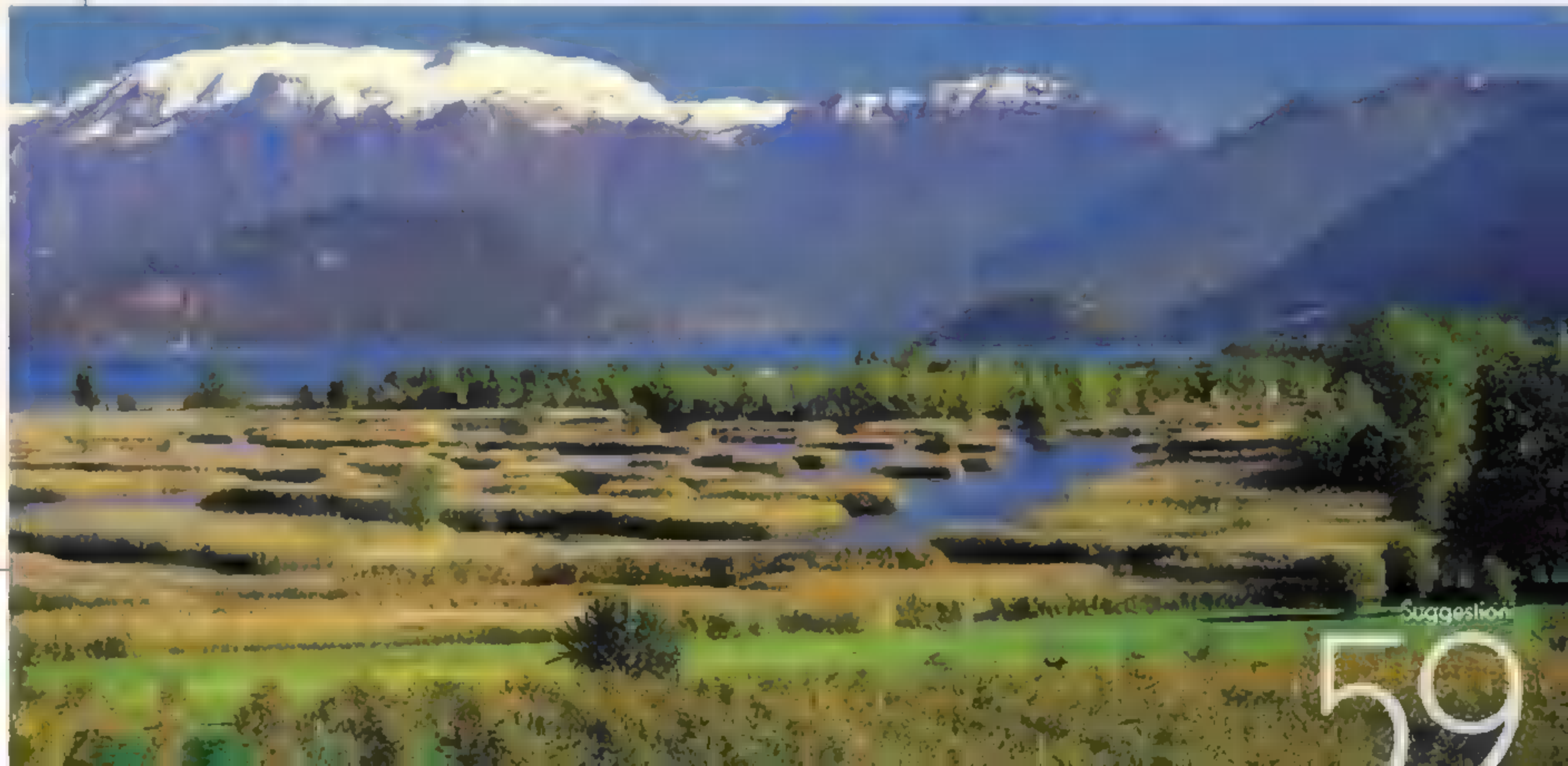


IN FRANCIACORTA L'OSPITALITÀ È PROVERBIALE

Fra chi la rende tale c'è Gualberto Ricci Curbastro, ■ sinistra in alto, che con i figli conduce l'azienda agricola **Ricci Curbastro** con agriturismo e cantina aperta al pubblico. www.riccicurbastro.it Un'altra magnifica cantina aperta è quella di **La Montina**: ■ sinistra, in basso, Gian Carlo Bozza accanto alle botti che custodiscono la produzione media di 450 mila bottiglie annue della tenuta di famiglia. www.lamontina.it

Il Franciacorta vive un abbinamento piacevole ■ sorprendente con la cucina napoletana di Pasquale Torrente, che in un cascinale del Gruppo Moretti a Erbusco conduce il ristorante **Burro ■ Alici**, nelle foto sopra. www.locandaburroalici.it

NON SI PRODUCE SOLO VINO ma anche ottimi formaggi Dop: Gorgonzola, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco ■ Taleggio. A Castegnato dal 10 al 12 ottobre la loro vetrina è la manifestazione **Franciacorta in Bianco**. Ottimi anche i prodotti di norcineria: dal Salame di Monte Isola, lavorato con vino e spezie, alla Soppressata Bresciana, prodotta utilizzando anche il guanciale ■ il filetto del maiale. Protagonista di molti piatti dei ristoratori franciacortini ■ poi la *Sardina essiccata tradizionale del lago d'Iseo*, presidio Slow Food.





cluniacensi. Salendo verso nord si raggiunge il **Museo Il Maglio Averoldi** di Ome, che ripercorre la storia della lavorazione del ferro e dove una fucina ancora attiva funziona come laboratorio didattico. Da qui, per strade fiancheggiate da vigne, si arriva al **Monastero di San Pietro in Lemino** di Provaglio, affacciato sulla Riserva Naturale Torbiere del Sebino, territorio paludoso a sud del lago di Iseo che nei millenni si è arricchito di grandi depositi di resti vegetali una volta usati come combustibile. Sulle colline moreniche del lago c'è il seicentesco **Palazzo Torri** (www.infranciacorta.bs.it/torri/) villa nobiliare che in passato ha ospitato un cenacolo culturale che ha richiamato in Franciacorta scrittori e poeti come Giosuè Carducci, Antonio Fogazzaro e Giovanni Pascoli, oltre a noti pittori e musicisti. Alcune stanze della villa, arredate con mobili d'epoca, sono state trasformate in un lussuoso bed & breakfast.

La Franciacorta produce anche i **VINI FERMI,**
bianchi e rossi, della **DOC CURTEFRANCA**

LAGO D'ISEO

La sua estremità meridionale fa da sponda alla Franciacorta e offre tra l'alberella, i tucchi e fischie per ottimi piatti di pesce.



LA RICETTA DEL TERRITORIO

Tra i prodotti tipici della Franciacorta c'è il manzo di Rovato, vanto di allevatori, macellai e ristoratori locali. Protagonista del piatto è il **CAPPELLO DEL PRETE**, insieme a olio di Brescia, aglio e acciughe.

Manzo all'olio di Rovato

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg cappello del prete di manzo
25 g amido di mais
25 g burro
2 acciughe salate

aglio
cipolla
olio extravergine di oliva Dop Sebino
sale

TRITATE finemente mezza cipolla e 2 spicchi di aglio; soffriggeteli in una casseruola con il burro e le acciughe.

AGGIUNGETE 2,5 litri di acqua, una presa di sale e portate a ebollizione.

IMMERGETE la carne nel liquido e, per i primi 5', togliete le impurità che verranno a galla. Proseguite poi la cottura per 2 ore.

AGGIUNGETE quindi l'olio, poi l'amido di mais diluito in acqua fredda e cuocete la carne ancora per 20', facendo attenzione a non farla attaccare.

TOGLIETE la carne dalla casseruola, aggiustate la densità del sugo di cottura, se serve, e servite il manzo affettato, ricoperto con il suo sugo. Accompatelo a piacere con polenta o crostoni di pane.

PREPARAZIONE JOELLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **4 agosto**

SCUOLA DI CUCINA



BURRO

IL GRANDE RITORNO

È buono e **FA ANCHE BENE**. Dopo anni di ingiuste accuse la medicina lo riabilita. Ecco le ricette per festeggiarlo

RICETTE FABIO ZAGO TESTI RICETTE ANGELA ODORE
FOTOGRAFIE GIANDOMENICO FRASSI STYLING VANESSA PISK



GRADUATO

Il colore più o meno dorato è dovuto al tipo di alimentazione del bestiame. Su questo panetto di un produttore artigianale è impressa la grammatura.

STAMPO
IN LEGNO
PER DARE
LA FORMA
AL PANETTO
DI BURRO



AROMATIZZATO

In commercio ne esistono diversi tipi. Per tartine, per completare una bistecca, per insaporire un filetto di pesce o arricchire un piatto di verdure.



SALATO

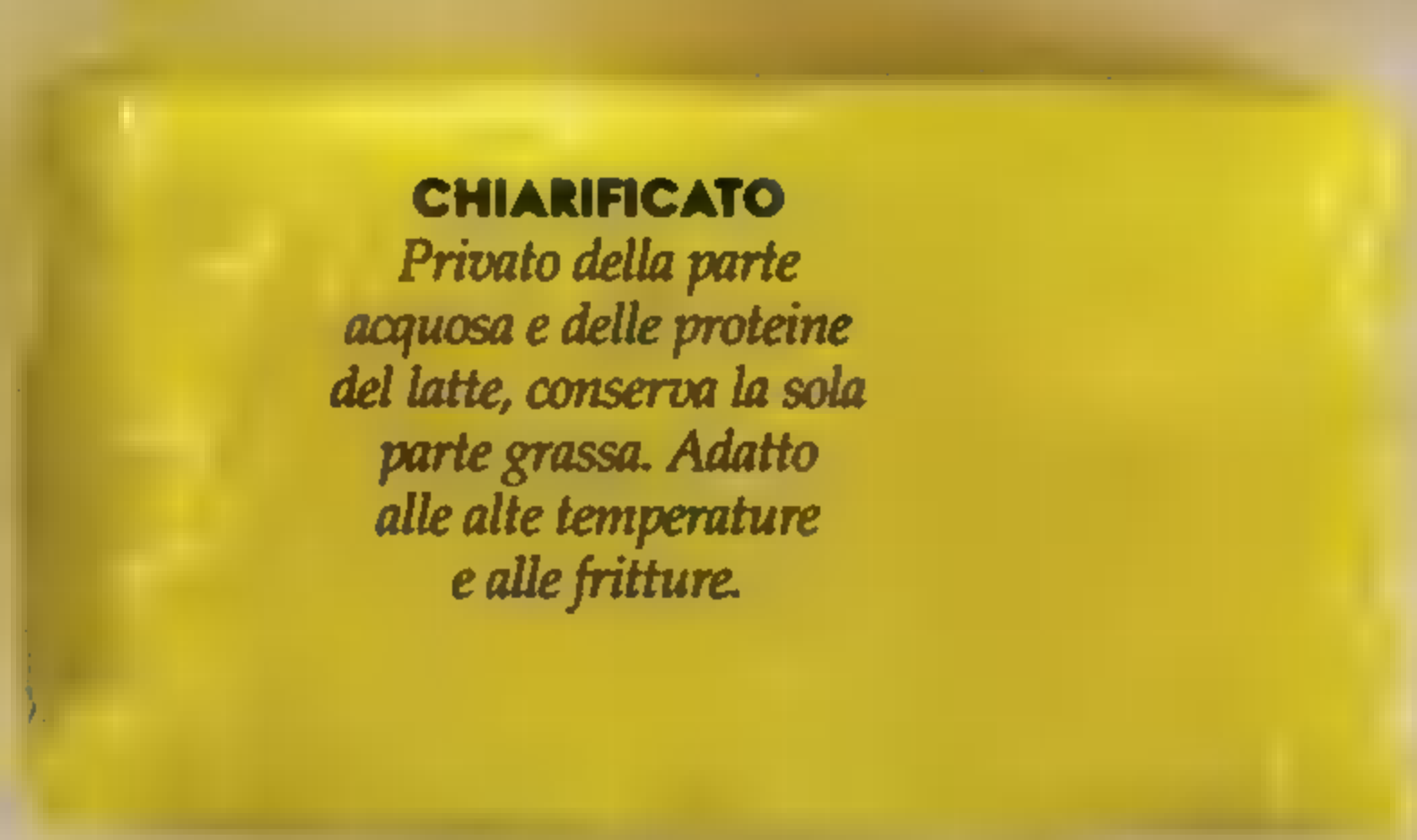
Contiene sale in percentuali diverse, può essere leggermente salato, salato, con grani di sale...

Ottimo crudo, è sconsigliato in cottura.



CHIARIFICATO

Privato della parte acquosa e delle proteine del latte, conserva la sola parte grassa. Adatto alle alte temperature e alle frittiture.



Tra i cibi che negli ultimi anni sono stati etichettati come nemici della salute, al burro spetta un posto d'eccezione per durata. Ma il tabù, nato negli anni Settanta insieme a quello dello zucchero, è stato adesso rimosso da una serie di ricerche partite dagli Stati Uniti che smontano le argomentazioni contro i grassi animali. **Il burro non è un pericolo** per le nostre arterie.

L'importante è goderlo con moderazione senza associarlo ad altri grassi animali. Un etto di burro, una quantità ben superiore all'uso medio quotidiano, contiene la stessa quantità di colesterolo di un uovo. Ed è viceversa **una delle poche fonti di vitamina D**, importante per la salute delle ossa; aiuta il cervello a funzionare meglio; funge da catalizzatore di energia. E ha meno calorie dell'olio: all'etto, 758 contro 900. Un buon burro, prodotto con una tecnica ancora vicina a quella artigianale, la rotazione delle zangole che separano la massa grassa da quella liquida, è una **squisitezza a cui tornare**. Lo garantisce la scienza. Basta farlo con un pizzico di buon senso. Come tutto, del resto.

1

Aggiungete una nota **CROCCANTE** completando la zuppa con lamelle di **cedrina** tostata

1 Zuppa di pane, burro, limone e uova di salmone

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g latte
120 g pane
50 g uova di salmone

30 g burro
12 capperi dissalati
1 scalogno tritato
1 filetto di acciuga dissalato
1 limone

sale - pepe

TAGLIATE a dadini il pane.

FATE imbiondire lo scalogno con il burro e il filetto di acciuga, in una casseruola, sulla fiamma al minimo, per 5'. Poi aggiungete

il pane, lasciate insaporire per meno di 1', quindi versate il latte. Portate a ebollizione e dopo 1' spegnete. Salate, pepate e frullate finemente.

PELATE il limone a vivo, eliminate i semi e riducete la polpa in tocchetti di piccole dimensioni.

DISTRIBUITE la zuppa tiepida nei piatti, completatela con i tocchetti di limone, i capperi, le uova di salmone e a piacere con qualche germoglio.

Portare
in tavola
con sformatini
di PAN
BRIOCHE
velate di burro
e abbinata

2

2 Sformatini di broccoli e salsa olandese

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 ■ cimette di broccolo

2 uova

2 tuorli

1 scalogno

alloro - vino bianco secco

limone

burro chiarificato e burro comune

sale - pepe in polvere e in grani

LESSATE le cimette di broccolo in acqua bollente salata per 10'.

SCOLATELE e immergete 4 cimette in acqua e ghiaccio e tenetele da parte. Insaporite il resto delle cimette in padella con una noce di burro comune per 1-2'.

Salate e pepate alla fine, poi frullate in crema con 2 uova.

IMBURRATE 4 stampini di alluminio usa e getta (ø 7 cm, h 5 cm), versate il composto di cimette di broccolo e infornate a bagnomaria a 160 °C per 30'.

PORTATE a ebollizione 100 g di vino con lo scalogno affettato finemente, 4 grani di pepe schiacciati, 2 foglie di alloro fino a farlo ridurre della metà. Filtrate.

FONDETE 80 g di burro chiarificato.

MONTATE a mo' di zabaione 2 tuorli su un bagnomaria caldo, ma non bollente, con 5 cucchiaini del vino ridotto e filtrato, sale e pepe.

TOGLIETE dal fuoco e incorporate, sempre montando, il burro fuso tiepido e qualche goccia di succo di limone fino a ottenere la salsa olandese soffice e spumosa.

SOCCIOLATE le cimette tenute da parte e asciugatele con la carta da cucina.

SERVITE gli sformatini di broccolo nei piatti completando con la salsa olandese, le cimette di broccolo e una spolverata di pepe.

3 Filetto di sogliola con nocciole

IMPEGNO Facile

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 ■ filetti di sogliola

100 ■ nocciole tritate

8 fette di pancarré - erba cipollina

limone - burro chiarificato - sale - pepe

PASSATE il pancarré al setaccio: otterrete circa 60 g di farina. Mescolate la farina di pancarré con le nocciole tritate.

PASSATE i filetti di sogliola in 40 g di burro chiarificato fuso e poi nel mix di farina e nocciole.

ROSOLATE i filetti sulla fiamma vivace in una noce di burro chiarificato per 1' per lato.

SALATE alla fine.

EMULSIONATE 50 g di burro chiarificato fuso con il succo di mezzo limone, sale, pepe e 5-6 fili di erba cipollina tagliati a rocchetti.

SERVITE subito i filetti con l'emulsione.

Da quel giorno siamo
sempre insieme,
come il pane e il burro.

Dal film Forrest Gump



3

Non amate
l'erba cipollina?
Potete
sostituirla
con prezzemolo,
fieno, oppure
diogenella

Ideali
da gustare
con una tazza
di latte tiepido
o tè.

4 Biscotti al burro

IMPEGNO Facile

TEMPO 35 minuti più 1 ora e 20' di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 25-30 PEZZI

320 ■ farina

250 ■ burro

150 ■ zucchero

1 uovo

vaniglia - sale

SBATTETE l'uovo.

MONTATE il burro con lo zucchero usando le fruste elettriche. Unite l'uovo, i semi di un baccello di vaniglia, poi la farina setacciata e un pizzico di sale. Quando si sarà formata una palla, disponetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.

STENDETE la pasta tra due fogli di carta da forno allo spessore di circa 1 cm. Ritagliatevi i biscotti in forme diverse, disponeteli su una placca foderata di carta da forno e metteteli in frigo per 20'.

TOGLIETE la placca dal frigo e infornatela nel forno caldo a 180 °C per 15'. Sfornate, lasciate raffreddare su una gratella e poi servite.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate ■ fotografate per voi nella nostra cucina il **25 luglio**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti fondi e piatto piano Astier de Villatte, piccola salsiera e cucchiaino in ceramica, biscottiera e lattiera in ceramica, piatto delle idee veloci e canovaccio di lino grezzo Atelier Bellinzona, coppetta in ceramica Petite Friture, vasetti in vetro Bormioli Rocco, tovagliolo di lino bianco Society by Limonta, vecchio stampo da burro in legno Crazy Art.

Ringraziamo Meggle per il burro "Alpenbutter leggermente salato" e per il "Burro con erbe" e Carlo del Clat per il "Burro da tavola di prima qualità" graduato, fotografati nella prima pagina.

TRE IDEE veloci con il burro



a

3 BURRI AROMATIZZATI IN PANETTO

- Pestate i semini di 3 stelle di anice stellato e mescolateli con 100 g di burro morbido, 20 g di zucchero di canna grezzo e un cucchiaino di sambuca.
 - Pestate 10 grani di pepe, tritate finemente 10 g di foglie di rosmarino e mescolateli con 100 g di burro morbido e un pizzico di sale.
 - Grattugiate 20 g di zenzero fresco ■ strizzatelo con una garza per ottenere il succo. Mescolate il succo con 100 g di burro morbido, un pizzico di sale e un trito fine di timo.
- Distribuite ciascun burro su un foglio di carta da forno, arrotolate strettamente o date forma triangolare.
Fate riposare tutti i burri in frigo per 3 ore.



b

3 BURRI AROMATIZZATI IN VASETTO

- Mescolate 100 g di burro morbido con un pizzico di sale, 15 g di bottarga e la scorza di un limone grattugiata.
- Ammollate 20 g di pomodori secchi in acqua tiepida per 20', poi strizzateli, tritateli finemente e mescolateli con 100 g di burro, un ciuffo di origano tritato, sale e pepe.
- Tritate finemente 40 g di fichi secchi e mescolateli con 100 g di burro morbido e un cucchiaino di brandy.

c

CREMA DOLCE AL BURRO

Montate 2 tuorli con 80 g di zucchero, unite un cucchiaino da tè di amido di mais. Portate a ebollizione 100 g di latte con un cucchiaino di caffè liofilizzato. Versate il latte a filo sui tuorli, mescolate e riportate sul fuoco mescolando fino alla temperatura di 80 °C. Fate raffreddare. Incorporate alla crema fredda 200 g di burro morbido ■ ciuffi mescolando con una frusta. Accompagnate a piacere con dolcetti morbidi.



c

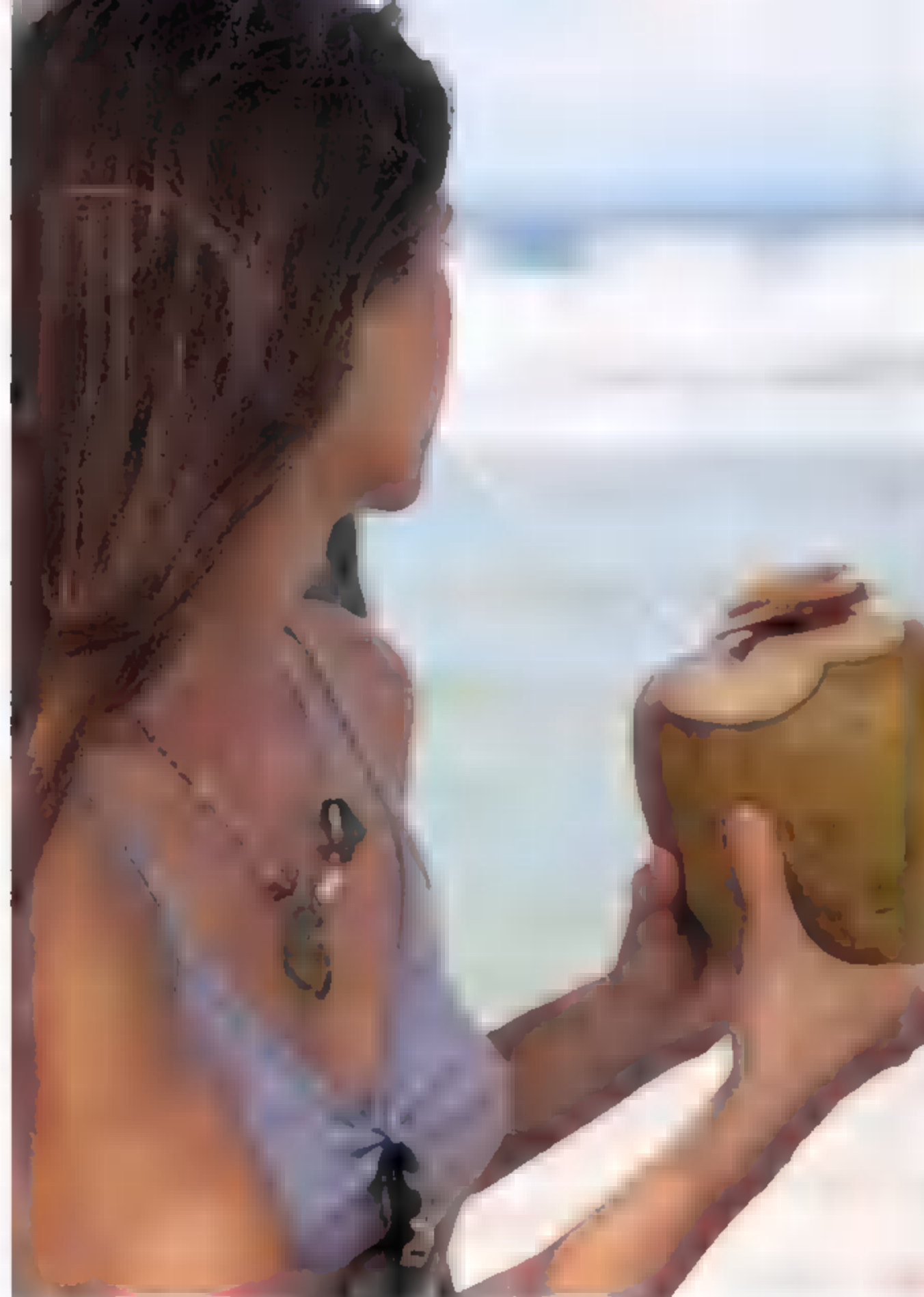
Dolce e piccante BARBADOS

Un'isola che in cucina e nel paesaggio è tutta **ZUCCHERO**
e **PEPERONCINO**. A ovest la calma sognante
del Mar dei Caraibi, a est il tempestoso Oceano Atlantico

di TIZIO LIVATTORE

Dolce come, poco lontano
e fredda come un
d'esperto di melassa (della
sua casa Montserrat) parve
la pacina di Barbados,
la più orientale delle Piccole Antille.
L'etere, simile a menta, il Montserrat
il ricami da quella natura che nasconde il dolce
il mare per essere tutta la prima
produttore di rum al mondo. Il breve isolo
di Barbados, abitato nel 1650 da 200 persone,
a metà del secolo il dolce colto a riparte
avvolto la foglia di banana con cui l'isola
fosteggiò l'indipendenza dagli inglesi.
L'isola nel gusto dove l'oliva, squallida
in gergo inglese, manderà al succo di
guava, frutto agrodolce simile a un limone.
E la sua dolce ingenuità il gusto delle carni

di maiale e aglio-cacau.
In amaro e nero ma è nella Marie Kalle,
la sua bevanda stile mojito ineguagliabile dal
due piante più dolci il pipao, erba di maiale
alla base, e il jell oco, popolari erbe
di trillato. Ce n'è persino un marchio
nel peperone, frutto di cane mare unificato
dal peperoncino locale. Barbados, che
sull'isola tiene il terreno ideale. Come la
pianta della pasta dolce, pall' albero del pane,
della mamma, delle farose, del riso, della
papaya... Anche della zucca e delle lenticchie,
piante perenni di zuppa e di carne.
E del maiale, con cui si fa il conchito, una
polenta, la papaya con pezzi di guava,
un collage che ricorda l'esperanto.
Altamente servito con il pesce volano fritto,
a fissare la pianta nazionale, la papaya.



LA RICETTA CARAIBICA/1

Frittelline come queste sono un **CIBO IN STRADA** che si trova in tutti i Caraibi. Prendono nomi diversi e si preparano con vari pesci bianchi. Quelle di merluzzo di Barbados, accompagnate dall'immancabile salsa rosa, sono un popolarissimo spezzafame in vendita nei rum shop e nei mercati. Le più famose si assaggiano il giovedì sera al **PORTO-MERCATO DI OISTINS**, vicino alla capitale.

Fish cakes di baccalà con salsa rosa

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g polpa di baccalà dissalato
250 g farina
150 g maionese - 150 g latte
60 g salsa ketchup
2 uova - 1 scalogno - prezzemolo
salsa Worcester - Tabasco - aglio
peperoncino - cipollotto - Cognac
olio di arachide - sale

TRITATE lo scalogno, uno spicchio di aglio e un cipollotto con un po' del suo verde. Frullate il baccalà con gli aromi tritati, un pezzetto di peperoncino, le uova e un pizzico di sale.



UNITE poi, poco per volta e alternandoli, il latte intiepidito e la farina. Regolatevi con la quantità del latte da aggiungere in base all'umidità del pesce: dovete ottenere un impasto morbido. Completatelo alla fine con prezzemolo tritato. **SCALDATE** abbondante olio di arachide e tuffatevi il composto in piccole quantità, prendendolo con due cucchiaini; friggete ottenendo piccole crocchette dorate. Scolatele su carta da cucina. **MESCOLATE** la maionese con il ketchup, 3 cucchiaini di salsa Worcester, qualche goccia di Tabasco e un cucchiaino di Cognac, ottenendo la salsa rosa.

ST. NICHOLAS ABBEY, in alto, una delle quattro storiche distillerie dove si degusta e compra rum. Sparsi su tutta l'isola ci sono poi i caratteristici rum shop, casotti dove si servono rum punch e cucina bajan. Ovunque c'è chi coglie, prepara e vende cocchi. A sinistra, spiaggia caraibica della costa ovest.

*Non è difficile orientarsi: l'isola
è divisa in **10 DIPARTIMENTI**
con il nome di 10 parrocchie anglicane*

SULL'ISOLA

Dove soggiornare

Immersi nel verde tropicale,
a un passo dal mare.

COBBLERS COVE

Hotel di charme circondato da un lussureggiante giardino. Unico Relais & Châteaux di Barbados, è affacciato sul Mar dei Caraibi.
www.cobblerscove.com

ATLANTIS

Sull'Atlantico, accogliente guest house in una villa coloniale con solo 8 camere e 2 appartamenti. Piccolo ristorante di cucina bajan.
www.atlantishotelbarbados.com

HILTON

Ampia struttura per chi non cerca suggestioni ma vicinanza con la capitale Bridgetown e l'aeroporto. Piscine e spiaggia corallina.
www.hiltonbarbadosresort.com

Dove mangiare

Piatti di cucina caraibica
tipica o interpretata.

WATERFRONT CAFÉ

Nell'antico bacino di carenaggio di Bridgetown. La sera si suona jazz. Piccoli menu, ottimi cutter bread,

i tipici panini imbottiti di Barbados. Deliziose banane fritte dolci.
www.waterfrontcafe.com.bb

THE CLIFF

Ha la struttura di un grande veliero arenato su una bella spiaggia: si cena alla luce delle torce. Cucina caraibica eseguita con mano internazionale.
www.thecliffbarbados.com

BROWN SUGAR

Cucina bajan a Bridgetown: l'interno è come una serra tropicale. Il pesce volante, piatto nazionale, è sempre in carta.
www.brownsugarbarbados.com

Dove gustare il rum

Nei caratteristici shop o visitando una distilleria.

LA STRADA PIÙ AFFOLLATA

di rum shop è Baxter's Road. La distilleria più antica è Mount Gay. Entrambe a Bridgetown. www.mountgayrum.com

Come muoversi

L'isola è piccola, la si gira bene in taxi. Per un'idea sui costi: www.barbados.org/tours/barbadostaxis.htm

FOOD & WINE AND RUM FESTIVAL è la festa dell'enogastronomia caraibica che a Barbados si svolge dal **20 al 23 novembre** con cene, degustazioni, mercato di cibo di strada e show cooking nelle location più suggestive e nei migliori ristoranti. www.visitbarbados.co/it/
Sopra, St. Nicholas Abbey, la più bella casa coloniale dell'isola, al centro di una piantagione di canna da zucchero. Sotto, giocatori di domino: sfidarsi a colpi di tessere è una passione seconda solo a quella del cricket, praticatissimo sport nazionale di tradizione inglese.



FIANCHEGGIATA DA ALBERI DI MOGANO, sotto a sinistra, la strada per Cherry Tree Hill, la Collina dei Ciliegi, coltivati in passato: dalla cima si gode un magnifico panorama della costa est. Al centro, i peperoncini dei Caraibi, i temibili Habanero. A destra, Heron Bay, sulla costa ovest: la bella casa in pietra corallina che la rende famosa è ambita dalle celebrità in vacanza sull'isola.



Ingannato dalla "s" finale, c'è chi pensa che **Barbados** sia un arcipelago, ma è un'unica isola di soli 430 chilometri quadrati. È però bagnata da due mari, caratteristica che le fa assumere due distinte identità. Quella della **costa ovest**, affacciata sul **Mar del Caraibi**, con barriera corallina, sabbia bianchissima, acqua calma e trasparente: un eden per chi ama la vita da spiaggia. E quella della **costa est**, battuta dall'**Oceano Atlantico** che, sospinto da un vento perenne, si infrange su scogliere e spiagge sassose: un paradiso per gli spericolati di ogni tipo di surf. Due anche gli stili di vita. La **costa ovest** è un susseguirsi di grandi ville, hotel di lusso, boutique di griffe e ristoranti che offrono menu internazionali ed eleganti interpretazioni di cucina caraibica. A **est** ci sono invece villaggi di pescatori frequentati da venditori di collanine, conchiglie e artigianato. Le case sono piccole, di legno colorato. E quelle di più ampio **stile coloniale** sono trasformate in accoglienti **guest house** e in ristorantini di **cucina bajan**.

LA RICETTA CARAIBICA/2

Più o meno burroso, **SOFFICE**, a metà strada tra un pane e un plum cake, è un dolce semplice e piacevolissimo. A Barbados si consuma tutti i giorni **A COLAZIONE** oppure a merenda, **CON IL TÈ**.

Pane di cocco

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora e 15'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

350 g farina più un po'
250 g latte
200 g zucchero
75 g cocco disidratato
50 g latte di cocco
30 g burro più un po'
10 g lievito in polvere
cannella in polvere
chiodi di garofano - sale

MESCOLATE la farina con lo zucchero, il cocco disidratato, il lievito, un pizzico di cannella, un chiodo di garofano pestato e un pizzico di sale.

INCORPORATEVI poi il latte, il latte di cocco e il burro fuso.

VEGGATE il composto in uno stampo da plum cake imburrito e infarinato.

INFORNATE a 170 °C ventilato per circa 1 ora.

SFORNATE il pane, sformatelo su una gratella e lasciatelo raffreddare prima di consumarlo.

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS

TESTI LAURA FORTI

FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

STYLING BEATRICE PRADA

❖ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **4 settembre**



Gradite una fetta di *torta salata?*

Una costante, il guscio di pasta, e molte variabili, gli ingredienti del ripieno. Un **PIATTO UNICO** per ogni occasione: adatto a un take away in ufficio, a un aperitivo o a una merenda particolarmente energetica

RICETTE WALTER PEDRAZZI TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

1

Per
aggiungere una
nota tostata
usate semi
di sesamo
al posto di quelli
di papavero

1 Sfoglia al papavero con merluzzo e porri

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

460 g 1 disco ■ 1 foglio rettangolare
di pasta sfoglia
100 g filetti di merluzzo freschi o surgelati
400 g 1 porro
50 ■ panna fresca
3 uova
semi di papavero
prezzemolo
scalogno
burro - sale - pepe

AFFETTATE il porro in mezze rondelle sottili.
ELIMINATE dai filetti di merluzzo freschi
le eventuali lisce, poi divideteli in tocchi.
ACCOMODATELI in una padella
antiaderente con una noce di burro
e 3 rondelle di scalogno. Coprite, portate
sul fuoco al minimo e cuocete per circa 10'.
Spegnete, sgocciolate i tocchi di merluzzo
e lasciateli raffreddare. Poi dividete
la polpa in scaglie.
UNITE il porro al sugo di cottura del
merluzzo, sempre nella stessa padella,
aggiungete una noce di burro, mezzo
bicchiere di acqua, un pizzico di sale,
coprite e portate sul fuoco per 2-3';
togliete il coperchio, alzate la fiamma
e proseguite per altri 2-3'.

DISTRIBUITE sul foglio rettangolare di pasta
sfoglia uno strato di semi di papavero,
poi arrotolate partendo dal lato corto
e affettate in rondelle.

SBATTETE 2 uova con la panna, un ciuffo
di prezzemolo tritato, sale e pepe.

FODERATE di carta da forno uno stampo
con fondo mobile (ø 22 cm, h 3 cm),
poi accomodatevi il disco di pasta sfoglia.
Sul fondo distribuite i porri, poi le uova
sbattute e per ultimo il merluzzo a scaglie.
Coprite con le rondelle di sfoglia
al papavero, rifilate i bordi e spennellate
con il rimanente uovo, sbattuto.

INFORNATE a 160 °C per 45'. Sfornate,
lasciate intiepidire, poi sformate,
tagliate a fette e servite.

2 Flan di brisée con guancia e cipolle

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30' più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g cipolle rosse

300 g robiola stagionata

300 g farina

200 g castagne lessate pronte

150 g burro

100 g guancia a tocchetti

alloro

olio extravergine di oliva

sale

IMPASTATE la farina con il burro e 70 g di acqua leggermente salata e fate riposare la pasta in una ciotola sigillata con la pellicola, per 1 ora in frigo.

DISPONETE sul fondo di uno stampo (ø 21 cm, h 2,5 cm) un disco di carta da forno, poi foderatelo con la pasta stesa a 4 mm, rifilate lasciando sbordare per 1 cm. Schiacciandola tra i polpastrelli allargatela a mo' di gonnella.

SBUCCIATE le cipolle, affettatele e stufatele in padella con 2 cucchiaini di olio e una foglia di alloro per meno di 1', poi salatele e proseguite nella cottura per 4-6'. Trasferitele in un piatto.

ROSOLATE il guancia con 20 g di olio

nella stessa padella delle cipolle, dopo 2' unite le castagne, fate insaporire per meno di 1', quindi aggiungete di nuovo le cipolle e dopo 1' spegnete. Allargate su un vassoio, fate intiepidire, poi tritate grossolanamente.

RIFILATE i bordi della robiola e conservate i ritagli. Schiacciatela con la forchetta in modo da rompere la crosta e renderla cremosa; mescolatela con il trito di castagne, cipolle e guancia.

VERSATE la farcia nello stampo foderato di pasta, rimboccate i lembi e completate con i ritagli di formaggio tenuti da parte a tocchetti.

INFORNATE a 175 °C per 35' circa. Sfornate, lasciate intiepidire, sformate e poi affettate.

Velocizzate la preparazione usando una pasta brisée fresca già pronta

2



3 Tortine di spaghetti con seppie e erbe

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g seppie pulite
220 g erbe mondate
120 g spaghetti
100 g 2 fette di pane casareccio
3 uova
prezzemolo
pomodorini ciliegia
scalogno
vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale

METTETE le fette di pane su una placca, ungetele con un filo di olio e infornatele a 200 °C per 6-8'.

TAGLIATE il pane in tocchetti e frullatelo nel robot da cucina.

DISPONETE 6 anelli di metallo (ø 8 cm, h 3 cm) su una placca foderata di carta da forno, foderateli con un foglio di carta da forno quadrato (lato 13,5 cm).

RACCOGLIETE i tentacoli delle seppie in una casseruola con 500 g di acqua, un bicchiere di vino bianco, un ciuffo di prezzemolo; fate bollire per 10', poi unite le sacche e proseguite per altri 10'. Spegnete e lasciate intiepidire nell'acqua di cottura. Infine tagliate tutto a filetti sottili.

STUFATE uno scalogno a rondelle in padella con un filo di olio per 1-2', poi unite le erbe, dopo 1' coprite, dopo 3' spegnete e lasciate intiepidire coperto. Salate.

Strizzate leggermente le erbe, conservando il sugo di cottura e sminuzzatele.

LESSATE gli spaghetti al dente in acqua bollente salata.

RIPORTATE il sugo di cottura delle erbe sul fuoco per 1-2'; quando l'olio comincia a sfrigolare unite un ciuffo di prezzemolo tritato, le seppie, le erbe e gli spaghetti scolati: fate insaporire per 1', aggiustate di sale, se serve, e spegnete.

DISTRIBUITE all'interno degli anelli 3/4 del pane frullato, poi unite gli spaghetti, irrorate con 3 uova sbattute, completate con mezzo pomodorino e con il resto del pane frullato. Infornate a 175 °C per 10'.

SFORNATE, eliminate l'anello facendo attenzione a non bruciarvi e servite subito.

4 Crostata con patate e pollo

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

600 g cosce di pollo
450 g patate lessate
200 g farina
200 g ricotta infornata
125 g burro più un po'
100 g farina di riso - 60 g gherigli di noce
3 uova - 1 tuorlo - zucchero di canna
grana grattugiato - rosmarino - aglio
erba cipollina - aglio - sale - pepe

TRITATE non troppo finemente le noci.
AFFETTATE in rochetti di piccole
dimensioni 12 fili di erba cipollina.

IMPASTATE le farine con il burro, fino
a ottenere delle briciole che ricordano
i chicchi di riso, poi unite il tuorlo e 1 uovo,
un cucchiaino di zucchero di canna, un pizzico
di sale, i gherigli spezzettati, 2 cucchiaini
di grana grattugiato, l'erba cipollina.
Fate riposare in una ciotola sigillata con
la pellicola, per 30' in frigo.

DISOSSATE le cosce di pollo, tenete da parte
la pelle e dividete la polpa del fuso da quella
della sovracoscia.

RIDUCETE la polpa della sovracoscia
in tocchetti.

FRULLATE brevemente la polpa dei fusi,
poi unite 80 g di acqua, un pizzico di sale,
una macinata di pepe e 1 uovo e frullate
fino a ottenere una crema liscia.

AFFETTATE la pelle del pollo.

ROSOLATE la pelle del pollo in una padella
con una noce di burro, un rametto di

rosmarino, uno spicchio di aglio con la buccia
sulla fiamma vivace per 2-3'. Eliminate aglio
e rosmarino, unite i tocchetti di sovracoscia
e proseguite per 2-3'. Salate e pepate alla fine.

AFFETTATE la ricotta infornata e le patate.

STENDETE la pasta in uno strato spesso
mezzo centimetro.

FODERATE uno stampo (ø 22 cm, h 4 cm)
con un disco di carta da forno, poi
accomodatevi la pasta già stesa, rifilate
i bordi e conservate i ritagli.

FARCITE la torta così: fate uno strato
di ricotta, uno di rondelle di patate, uno
di pollo frullato e uno di tocchetti rosolati.
Ripetete fino a terminare gli ingredienti.
Completate con il resto della pasta disposta
a griglia. Spennellate la pasta con un uovo
sbattuto e infornate a 170 °C per 50'.

SFORNATE e lasciate intiepidire
prima di servire.

Se non trovate
la ricotta
infornata, potete
sostituirla con
provola: e
piacere anche
piacere

4

■ Queste ricette sono state preparate,
assaggiate e fotografate per voi
nella nostra cucina il 4 agosto

LO STILE IN TAVOLA
Piastrelle Made in Mano.

Nuovissimo Albume Le Naturelle. White Wellness.



Ideale per omelette, mousse,
frullati proteici.



Senza grassi
10 g proteine per 100 g
Consigliato nelle diete
a base proteica

Le Naturelle®

www.lenaturelle.it

PRESIDI *del Gusto* *in* TAVOLA

Torna il Salone Internazionale del Gusto
TERRA MADRE. Un'occasione per scoprire
venti nuove piccole produzioni
italiane di eccellenza individuate da Slow Food


RICETTE DAVIDE NEGRI TESTO SIMONA PARINI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

Mentre aspettiamo Expo 2015, l'appuntamento da non mancare per farsi sedurre dal cibo, ma soprattutto per apprezzarlo in maniera consapevole, è la decima edizione del Salone Internazionale del Gusto-Terra Madre. Organizzato da Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, si svolge negli spazi del Lingotto e dell'adiacente Oval di **Torino dal 23 al 27 ottobre**. L'evento rispecchia la missione dell'associazione internazionale no profit Slow Food, fondata in Italia alla fine degli anni Ottanta da Carlo Petrini: valorizzare l'impegno di chi produce in modo etico, contrastare l'omologazione del gusto e proteggere l'ambiente. Da qui nascono i **Presidi Slow Food**, per tutelare le eccellenze alimentari territoriali (come le tre che proponiamo con le nostre ricette) e l'**Arca del Gusto**, per salvaguardare la biodiversità. Al Salone scoprirete venti nuovi Presidi italiani e potrete anche contribuire a salvare un cibo dall'oblio: ■■ nel vostro territorio c'è un prodotto alimentare tradizionale che corre il pericolo di scomparire, portatelo a Torino. Mettete in borsa la mela coltivata da pochi agricoltori, il salume lavorato secondo una tradizione che quasi nessuno conosce più, il distillato ricavato da erbe ormai rarissime, e proponetelo all'Arca del Gusto. Nell'edificio Oval ci sarà la possibilità di assaggiare alimenti tipici di tutti i continenti e di conoscere **oltre mille prodotti a rischio di estinzione**. Il Salone offre anche una nutrita serie di appuntamenti. Noi non mancheremo i cento Laboratori del Gusto, un viaggio nei sapori di tutti gli angoli del pianeta per imparare, per esempio, ad apprezzare al meglio il caffè con i suggerimenti di Lavazza e le birre dei microbirrifici artigianali londinesi con la guida di Steven Crouch, giudice e membro dell'associazione che promuove la birra e i pub britannici tradizionali.

DALLA SICILIA

SUINO NERO DEI

NEBRODI Allevato allo stato semibrado sui monti Nebrodi, nella Sicilia nordorientale, è un animale di piccola taglia, tinto nero. La sua carne, finemente intessuta di grasso e di consistenza compatta e mai asciutta, dà eccellenti risultati in cotture lente in umido e in arrosti, ■ trasformata in vari salumi. Il sapore è molto intenso. Grazie al tipo di alimentazione dei suini, è ricca di acido oleico, valida antiossidante.



1 Carré di maiale al forno con verdure agrodolci

IMPEGNO Facile

TEMPO 2 ore e 20'

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg carré di suino nero con la cotenna

300 g cipolle rosse

250 g cavolo cappuccio bianco

200 g sedano

100 g aceto di vino bianco

zucchero - alloro - peperoncino - sale

olio extravergine di oliva - pepe in grani

SALATE e pepate il carré. Ponetelo in una pirofila con la cotenna verso l'alto: il grasso sciogliendosi colerà sulla carne mantenendola costantemente irrorata. Infornatelo a **160 °C** per 2 ore, alzando il termostato a **210 °C** negli ultimi 15'.

TAOLIATE il sedano a dadini di 1 cm, la cipolla a spicchi e il cavolo cappuccio a striscioline.

SCOTTATELI separatamente in acqua bollente per un paio di minuti.

RACCOGLIETE in un tegame l'aceto, 80 g di olio, 2 cucchiaini di zucchero, una foglia di alloro, un pezzetto di peperoncino, una presa di grani di pepe; al bollore unitevi le verdure scottate e cuocetele per una decina di minuti, mescolandole ogni tanto.

SFORNATE il carré, copritelo con un foglio di alluminio, lasciatelo riposare per una decina di minuti, quindi affettatelo e servitelo con le verdure agrodolci.

**VERDURE
agrodolci per
sgrassare
e non farsi
mancare anche
in racchette
di cotenna**

PANCETTA
fresca di maiale
invece della
cotechina per dare
una consistenza
diversa a questo
robusto piatto
unico

DALLA TOSCANA

FAGIOLO ROSSO

DI LUCCA Il seme è piccolo, color rosso cupo screziato di bruno. Tra agosto e settembre le piante vengono sfalciate, lasciate seccare nel campo per una settimana e poi trattate per la conservazione. In cottura rivela una polpa tenera, quasi cremosa, in contrasto con la buccia, piuttosto tenace. Il sapore è deciso e complesso. Rustico in zuppe o in umidi anche con la carne, diventa raffinato preparato in passati e creme.

2

2 Fagioli in umido con polenta

IMPEGNO Facile

TEMPO 2 ore e 30' più 24 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

700 g pancetta fresca di maiale
300 ■ fagioli rossi di Lucca
200 ■ farina di mais integrale
2 gambi di sedano
2 carote - 1 cipolla
alloro - concentrato di pomodoro
sale - pepe

METTETE in ammollo i fagioli in abbondante acqua e lasciateli rinvenire per 24 ore.

SCOLATELI una volta ammollati e lessateli, partendo da acqua fredda, per 30' dal levarsi del bollore. Scolateli.

RIDUCETE la pancetta fresca in bocconcini da circa 30 g ciascuno e rosolateli in un coccio senza grassi per 15-20'.

TRITATE intanto le carote, il sedano e la cipolla, quindi uniteli nel coccio, quando la pancetta sarà rosolata.

CUOCETE tutto per altri 15', aggiungete i fagioli lessati, sale, pepe, un cucchiaino di concentrato di pomodoro e una foglia

di alloro; coprite ■ filo con acqua fredda, coperchiate il coccio e cuocete per 1 ora e 30'.

PREPARATE intanto la polenta: portate ■ bollore 800 g di acqua, salatela, quindi versatevi ■ pioggia la farina di mais; cuocete per 45' circa mescolando di continuo. Servitela con i fagioli e la pancetta.

LO STILE IN TAVOLA

Ringraziamo per la fornitura dei prodotti la Macelleria Agostino Sebastiano di Mirto (ME), l'Associazione "Il Rosso e i suoi Fratelli" Cooperativa L'Unitaria di Porcari (LU), Livio Garbaccio di Civiasco (VC).





Fratelli di mare.

Due prodotti, la stessa passione.



San Cusumano e Auriga portano a tavola
il gusto del tonno lavorato in SICILIA secondo tradizione:
buono, nutriente, leggero!



Il Buono
del Mare



segui
su Facebook

www.ninocastiglione.it



NINO CASTIGLIONE

3 Mini croissant con formaggio e prosciutto cotto

IMPEGNO Facile

TEMPI 45 minuti

INGREDIENTI PER 20 CROISSANT

700 g pasta sfoglia

150 g formaggio Macagn senza crosta

120 g prosciutto cotto o Paletta biellese

1 uovo

TAGLIATE a piccoli dadini il formaggio e il prosciutto cotto e mescolateli.

STENDETE la pasta sfoglia a 2-3 mm di spessore. Tagliatela poi in 20 triangoli isosceli (base 10 cm, h 13 cm).

SPENNELLATE la punta dei triangoli con l'uovo sbattuto.

PRATICATE a metà della base un'incisione di 1 cm.

DEPONETE un cucchiaino di ripieno su ogni triangolo, poco sopra la base. Arrotolate i croissant partendo dalla base e premete la punta sulla pasta per sigillarli.

ACCOMODATELI un po' distanziati

su una teglia coperta di carta da forno e infornateli a 200 °C per 17-18'.

SFORNATE i croissant e serviteli tiepidi.

LA SIGNORA ILEA dice che le preparazioni a base di sfoglia vanno sempre infornate nel forno già ben caldo. Se infatti la temperatura non è abbastanza alta, il burro dell'impasto comincia a sciogliersi e la pasta, gonfiandosi, rischia di strapparsi.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 2 settembre

DAL PIEMONTE

FORMAGGIO MACAGN

Si produce sulle montagne del Biellese e della Valsusa con latte vaccino intero, lavorato crudo, senza alcun trattamento termico, sfruttando il calore che conserva appena munto. La speciale lavorazione, l'erba d'alpeggio d'estate o il puro fieno d'inverno, e nessun additivo eccetto caglio di vitello, gli danno un buon profumo di panna e un sapore rotondo, ricco di sfumature. È un formaggio particolarmente adatto da fondere.

PALETTA
biellese, tipico
prosciutto
cotto di qualità,
per un aperitivo
fino
regionale

Molinari presenta la nuova linea di drink naturali
firmata dal noto mixologist Gegam Kazarian

MOLINARI BASILICUM

INGREDIENTI:

- 60 ml Molinari Extra
- 30 ml succo di limone
- 45 ml acqua frizzante
- 1 spicchio di mela verde Granny Smith
- 12 foglie di basilico
- 7,5 ml zenzero fresco

BICCHIERE:

coppa Pampalucci

PREPARAZIONE:

Pestare gli ingredienti nello shaker, aggiungere Molinari Extra e mettere bene con ghiaccio. Filtrare due volte e versare in una coppa, completare con acqua frizzante.

Servire accompagnando con uno spicchio di mela e foglie di basilico.

liscia o...
TANTE IDEE
per Molinari

Tradizionale e creativa, italiana e internazionale, sempre accattivante:

Molinari Extra ha un'identità dai tanti volti capace di esprimere la sua trasparente essenzialità in diverse degustazioni.

Classica: come vuole la tradizione, Molinari Extra è perfetta servita ■ fine pasto, liscia o come tocco di profumo nel caffè.

Dissetante: fresca e giovane è squisita on the rocks per una proposta stuzzicante.

Versatile: base di cocktail e long drink che la vedono protagonista accanto a ingredienti naturali e mediterranei, freschi e insieme solari. Limone, rosmarino, timo, olio di

oliva, aceto balsamico, cetriolo, pomodoro sono solo alcuni tra le tante tessere che come mosaici vanno a comporre i nuovi cocktail che Molinari propone per valorizzare il suo profumo. Come **Basilicum**, che trova nel verde aroma di questa erba e nella fresca fragranza della mela nuovi alleati del gusto senza tempo di Molinari. Cocktail d'autore, firmati dal grande barman **Gegam Kazarian**, da sorseggiare in compagnia per rendere davvero speciale ogni serata.

Scopri le altre ricette su www.molinari.it



Utilizzate la
farina speciale
per celiaci
se volete
preparare
pasta all'uovo
senza glutine

IMPASTO

La farina va amalgamata
all'uovo poca alla volta,
portandola verso il centro
con la forchetta.

OLIO
Aggiunto alla farina
insieme alle uova,
serve a rendere
soffice l'impasto.

SABBIARELLI
Per la pasta tutta
in casa, servitela con
il sugo, matterello
e tagliamano.

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

LA PASTA all'UOVO

Da un cerchio di farina con un uovo al centro nasce una delle preparazioni
più importanti della gastronomia italiana. **POCHI GESTI**
con cui nonne e bisnonne hanno costruito la nostra tradizione.
Con una variante in più, senza glutine.

RICETTE: ALDO ZUCCHETTI TESTI: LAURA FORTI FOTOGRAFIE: RICCARDO LENTINI STYLING: NATALIE PERSA

1



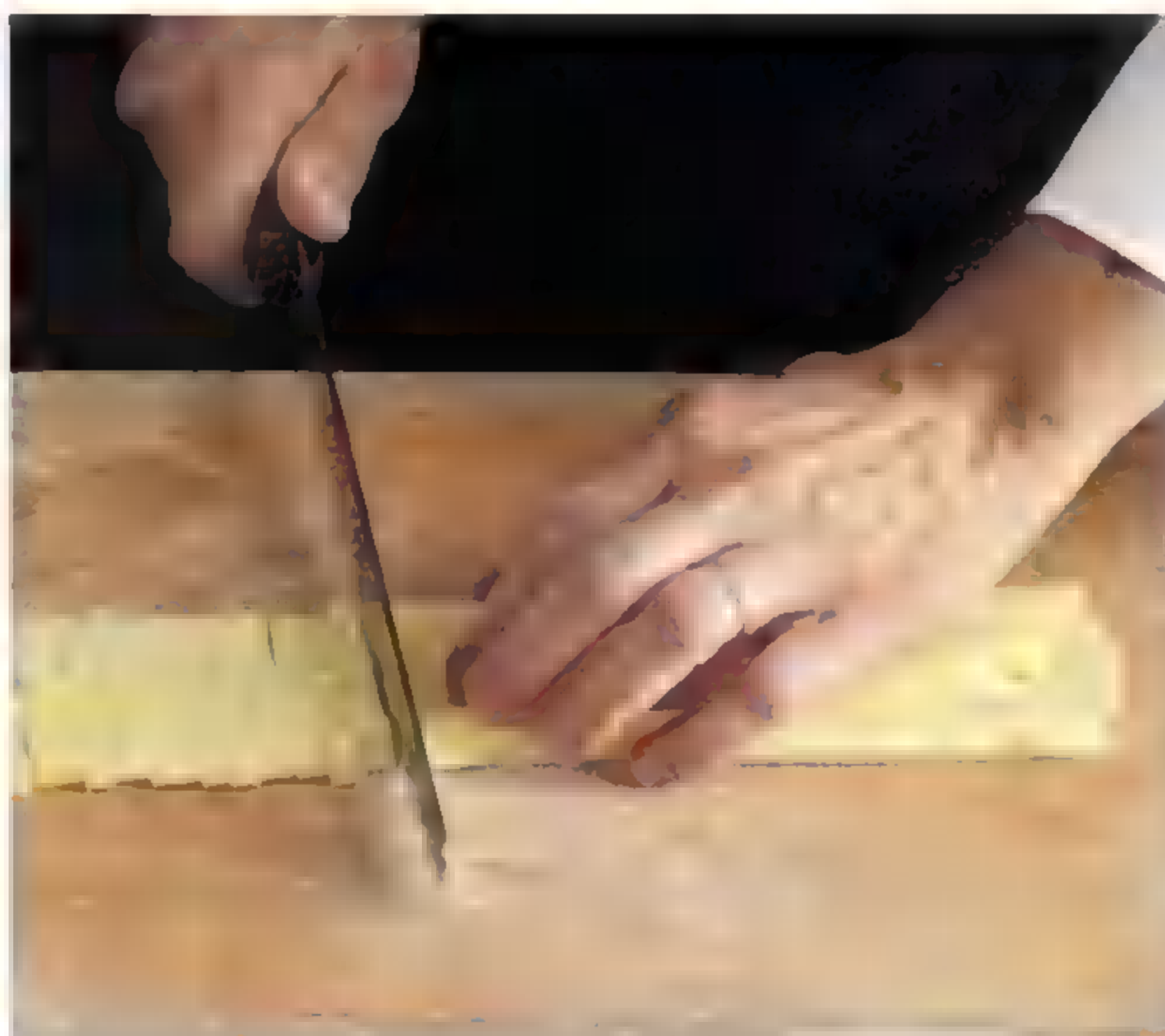
2



3



4



Pasta all'uovo

RICETTA BASE

Per preparare l'impasto base servono **100 g di farina per 1 uovo da 60 g**, circa il 50% di umidità (uovo) rispetto alla parte secca (farina). Si fa la "fontana" di farina e si mette l'uovo al centro perché la farina va incorporata poca per volta. L'impasto, poi, va lavorato con le mani, energicamente, in modo che prenda forza, diventando consistente, liscio ed elastico, grazie alle proteine del glutine che si legano tra loro. Per questo motivo, poi, va anche lasciato riposare, altrimenti l'eccessiva elasticità renderebbe difficoltoso stendere il panetto in sfoglie.

INGREDIENTI PER 2-3 PERSONE

200 g farina 00 più un po' - 2 uova
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva - sale

1 DISPONETE la farina "a fontana", creando un anello sulla spianatoia. Rompete le uova e mettetele al centro della fontana; aggiungete l'olio e una presa di sale. Con una forchetta, avvicinate la farina al centro, incorporandola poca alla volta con le uova e l'olio, fino

a esaurirla. Lavorate l'impasto, staccandolo dalla spianatoia con l'aiuto di un raschietto e compattandolo con le mani, finché riuscirete a lavorarlo agevolmente.

2 STENDETELO allungandolo sull'asse, esercitando pressione con il palmo della mano, e ripieгатelo su se stesso, per molte volte, finché il panetto assumerà una consistenza liscia, lucida e setosa, e sarà ben elastico. Lasciatelo riposare per 45-60', coperto con la pellicola o sotto una ciotola.

3 STENDETE il panetto con il matterello o con una macchina sfogliatrice, spolverizzando la pasta in lavorazione con un po' di farina.

4 ARROTOLATE le sfoglie su se stesse e tagliate il rotolo a strisciole, ottenendo le tagliatelle, che poi vanno "srotolate". Oppure, se utilizzate la sfogliatrice, tagliatele con le trafile apposite, montate sulla macchina.

DA SAPERE La spianatoia serve a dare una certa rugosità alla pasta, rendendola più adatta ad "accogliere" il sugo. In mancanza, potete lavorare l'impasto anche in una ciotola e poi su un piano di lavoro. La pasta fresca si conserva in frigorifero per 24 ore; altrimenti, fatta ben seccare su un vassoio, si conserva per 2-3 giorni.

SENZA GLUTINE

FARINA SPECIALE Le reazioni che si verificano nella lavorazione della farina normale, attivate dal glutine, non sono possibili con la farina speciale per celiaci, rigorosamente priva di questa proteina: la pasta all'uovo, quindi, non sarà altrettanto elastica e tenderà a spezzarsi più facilmente. Tuttavia, seguendo alcuni accorgimenti, si riesce a ottenere un buon risultato.

DOSI PER 2-3 PERSONE

Si utilizzano 2 uova e 1 albume (che contribuisce a "tenere insieme" la farina), 240 g di farina speciale per celiaci, 1 cucchiaino di olio e una presa di sale. Si lavora come la pasta tradizionale.

TRUCCHI La pasta "speciale" tende a seccarsi più in fretta: poiché però non ha bisogno di riposo, lavoratela subito. Utilizzate il matterello, perché la sfogliatrice tende a romperla passando troppo in fretta da un grosso spessore a uno molto sottile.



LA COPERTINA

Per una pasta più rustica e consistente potete utilizzare una **miscela di farine**.

IMPASTO Oltre alla farina 00, in queste tagliatelle abbiamo utilizzato in parti uguali farina di farro ■ semola di grano duro.

SUGO La pasta ottenuta sostiene meglio il gusto deciso del condimento, ■ base di polpa di cinghiale.

RICETTA DAVIDE NEGRI FOTO MATTEO CARASSALE STYLING CECILIA CARMANA

1 Tagliatelle al ragù di cinghiale

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 50'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g polpa di cinghiale
500 ■ brodo
100 ■ farina 00 - 100 g farina di farro
100 g semola rimacinata di grano duro
3 uova - 1 carota - 1 cipolla
1 gambo di sedano
concentrato di pomodoro - timo - salvia
rosmarino - grana grattugiato - vino rosso
olio extravergine di oliva - sale

TRITATE sedano, carota e mezza cipolla e rosolateli in una casseruola con 2 cucchiaini di olio. Aggiungete il cinghiale a cubetti e rosolate per 5', sfumate con un bicchiere di vino quindi aggiungete un cucchiaio di concentrato di pomodoro.

PROFUMATE con un trito di timo, salvia e rosmarino, bagnate con il brodo e cuocete per circa 1 ora e 30'. Aggiustate di sale alla fine.

IMPASTATE le farine e la semola con le uova e un pizzico di sale, ottenendo un panetto omogeneo. Fatelo riposare per 30-40'.

STENDETE la pasta in sfoglie sottili e tagliatela ottenendo le tagliatelle: lessatele in acqua bollente salata per 2' e scolatele nella pentola del ragù. Completate il condimento con una spolverata di grana, mantecando la pasta con un po' di acqua di cottura.

2 Lasagna al formaggio di malga

IMPEGNO Medio

TEMPO 50 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 ■ 2 cespi di radicchio rosso
510 g farina speciale per celiaci
500 ■ latte
350 ■ porro
250 g formaggio di malga
30 ■ burro più un po'
4 uova
2 albumi
prezzemolo - grana
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale - pepe

IMPASTATE 480 g di farina speciale per celiaci con le uova e gli albumi, 2 cucchiaini di olio e una presa di sale. Lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendetelo subito con il matterello in sfoglie sottili, tagliatele in rettangoli di 8x14 cm e scottateli in acqua bollente salata per 1'. Raffreddateli in acqua fredda, poi stendeteli su un canovaccio.

PREPARATE la besciamella sciogliendo il burro in una casseruola; incorporatevi 30 g di farina speciale per celiaci, quindi unite il latte freddo; portate a bollore mescolando e cuocete per 7-8' con un pizzico di sale e noce moscata.

TAGLIATE il radicchio a striscioline e saltatelo in due volte in una padella con 2 cucchiaini di olio ogni volta; toglietelo e mettetelo da parte. Nel fondo di cottura, con un filo di olio aggiunto, rosolate il porro ■ rondelle per 2', aggiungete di nuovo tutto il radicchio e insaporitelo per 2-3', poi salate e pepate, unite un ciuffo di prezzemolo tritato.

TAGLIATE a dadini il formaggio di malga. **METTETE** un poco di besciamella sul fondo di una pirofila da otto persone (oppure in pirofiline monoporzionevoli, come quella in foto, da due porzioni, che misura 16x12 cm), poi fate uno strato di radicchio, quindi costruite la lasagna alternando strati di pasta, besciamella, radicchio e dadini di formaggio. **TERMINATE** creando un ultimo strato con il radicchio, gocce di besciamella, una spolverata di grana grattugiato, qualche dadino di formaggio e fiocchetti di burro.

INFORNATE a 180 °C per 15' circa.





3 Minestra di fave, cicoria e straccetti

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora più 12 ore di ammollo

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 g cicoria lessata
- 120 g farina speciale per celiaci
- 80 g fave secche decorticate
- 1 gambo di sedano
- 1 carota - 1 cipolla
- 1 uovo - 1 albume

aglio - peperoncino

olio extravergine di oliva - sale

METTETE le fave in ammollo per 12 ore poi sciacquatele e scolatele.

MONDATE sedano, carota e cipolla e tagliateli in piccoli dadini, rosolateli con 4-5 cucchiaini di olio nella pentola a pressione, per 3-4'.

AGGIUNGETE le fave e fatele insaporire per 2-3', bagnatele con 400 g di acqua, chiudete la pentola e cuocete per 20' dal fischio, ottenendo una minestra; aggiustate di sale. (Se preferite la cottura tradizionale, unite 800 g di acqua al soffritto e fate cuocere per 50' con il coperchio leggermente scostato).

PREPARATE intanto la pasta, amalgamando la farina speciale per celiaci con l'uovo e mezzo albume, un cucchiaino di olio e un pizzico di sale, fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendetelo con il matterello

e tagliatelo in straccetti, tipo maltagliati.

SMINUZZATE con il coltello la cicoria lessata e saltatela in padella con olio, sale, aglio e peperoncino fresco a rondelle. Insaporitela per 1'.

LESSATE la pasta in acqua bollente salata, scolatela e versatela nella padella insieme alla cicoria; saltatela per insaporirla.

VERSATE la minestra di fave nei piatti e adagiatevi sopra gli straccetti alla cicoria.

4 Ravioli di barbabietola

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 300 g patate
- 300 g barbabietola rossa lessata
- 300 g farina - 250 g panna acida
- 50 g burro - 50 g scalogno
- 3 uova - cannella - paprica dolce
- erba cipollina - timo - salvia
- olio extravergine di oliva - sale - pepe

IMPASTATE la farina con le uova, 1 cucchiaino di olio e una presa di sale, e lavoratela fino a ottenere un panetto omogeneo. Fatelo riposare coperto mentre preparate il resto.

PELATE le patate e lessatele al vapore; tagliate la barbabietola a tocchetti e lasciateli

spurgare un po' sotto l'acqua corrente.

SOFFRIGGETE lo scalogno a rondelle in 50 g di burro, insaporitevi la barbabietola per 1', aggiungendo un pizzico di cannella in polvere e di paprica. Frullate la barbabietola. Passate le patate e mescolatele con la barbabietola; salate e pepate il ripieno ottenuto.

STENDETE la pasta in sfoglie molto sottili, disponetevi sopra il ripieno in grosse noci, chiudete a metà le strisce di pasta, pressandole con le dita intorno al ripieno, poi ritagliatevi i ravioli, a forma di mezzaluna, con un tagliapasta rotondo (ø 7 cm). Ne otterrete circa 30. Lessateli in acqua bollente salata per circa 2'.

SCIOLGHIETE il burro rimasto in una padella con foglie di salvia e timo; quando comincia a spumeggiare, unite la panna acida e fatela insaporire. Togliete salvia e timo e aggiungete qualche filo di erba cipollina, salate e pepate.

SCOLATE i ravioli e versateli nel sugo, mescolateli delicatamente e serviteli subito guarnendo a piacere con erba cipollina.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **21 luglio**

LO STILE IN TAVOLA

Rotella tagliapasta Tescoma, piatto delle tagliatelle Elo Ceramica, piatti bianchi Unomi Laboratorio di ceramica, piatti colorati Ceramiche Nicola Fasano, fondo Scandola Marmi.



Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in **SEMPLICI MOSSE** con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per sapori e accostamenti nuovi a pranzo e a cena

RICETTE SERGIO BARZETTI TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Pronto
in meno
di 15
minuti!

1 Uovo in camicia con misticanza e funghi

TEMPO 15 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 ■ funghi champignon

120 ■ misticanza

50 ■ grana in scaglie

■ uova freschissime

limone - aceto

olio extravergine di oliva

sale - pepe

RIEMPITE un'ampia padella con acqua; acidulatela con uno spruzzo di aceto. Portatela a tenue bollore e fatevi scivolare

le uova sgusciate; cuocetele per 3'.

CONDITE la misticanza con 4 cucchiaini di olio, il succo di mezzo limone, sale e pepe, scaglie di grana e gli champignon affettati sottilissimi.

SERVITE le uova appena pronte sulla misticanza.

2 Rigatoni con crema di cavolo cappuccio e toma

TEMPO 25 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g cavolo cappuccio

250 g pasta corta tipo rigatoni

100 g toma

alloro

foglie di sedano

olio extravergine di oliva

sale

TAGLIATE grossolanamente il cavolo cappuccio, ponetelo in una casseruola con 150 g di acqua, 2 foglie di alloro, un filo di olio e una presa di sale. Mettete il coperchio e portate a cottura in 12-15'.

PORTATE a bollore una casseruola di acqua, salatela e tuffatevi la pasta.

TAGLIATE la toma a dadini, unitela al cavolo cotto e frullate con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, uno di olio e un ciuffetto di foglie di sedano mondate. Frullate fino a ottenere una crema finissima.

SCOLATE la pasta e conditela con la crema.



3 Cookies veloci di farina di riso e noci

TEMPO 35 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 BISCOTTI

130 g farina di riso

130 g burro

100 g gherigli di noce

80 g zucchero

5 g lievito in polvere per dolci

2 uova - sale

TRITATE le noci grossolanamente.

MISCELATE la farina con il lievito e un pizzico di sale e poi unite le noci tritate.

LAVORATE il burro con lo zucchero fino a quando non sarà morbido. Al termine aggiungete le uova e alla fine la farina con le noci tritate.

MODELLATE l'impasto in palline del diametro di 2 cm, disponetele un po' distanziate su una placca rivestita di carta da forno e infornatele a 170 °C per 10-12'.



4 Risotto alla zucca e aceto balsamico

TEMPO 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- brodo vegetale
- 250 ■ riso per risotti
- 200 g zucca già pulita
- 25 ■ grana grattugiato
- 20 ■ mela

aceto balsamico - burro
olio extravergine di oliva - sale

GRATTUGIATE la zucca ■ scaglie. Tagliate la mela a dadini minuscoli e fatela appassire in una casseruola con 2 cucchiaini di olio; unite la zucca e fate appassire anch'essa per alcuni minuti. Aggiungete poi il riso, tostatelo per pochi istanti, quindi portatelo a cottura unendo il brodo, un po' alla volta. Infine aggiustate di sale.

SCALDATE 4 cucchiaini di aceto balsamico in una casseruolina e fatelo ridurre della metà.

MANTECATE il riso con il grana e una noce di burro e servitelo con l'aceto balsamico.

5 Pirofila di patate e salmone al lime

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g patate gialle
- 300 ■ polpa di salmone pulita
- erba cipollina - alloro - pangrattato - lime
- olio extravergine di oliva - sale - pepe

PELATE le patate e tagliatele ■ tocchettini; ponetele in una ciotola, unite 70 g di acqua e una foglia di alloro. Avvolgete con la pellicola, bucherellatela e mettetela nel forno a microonde alla massima potenza per 7'.

SFORNATE e avvolgete la ciotola con altra pellicola, ma senza bucherellarla. Dopo 2' le patate saranno cotte. In alternativa lessate le patate normalmente finché non saranno tenere. Schiacciatele, conditele con un filo di olio, sale e pepe, qualche filo di erba cipollina tagliato ■ rocchetti e mezza scorza di lime grattugiata.

DISTRIBUITE metà delle patate in 4 pirofiline o in una pirofila grande, aggiungete il salmone e condite con un pizzico di sale, pepe e qualche goccia di succo di lime. Coprite con un altro strato di patate e pangrattato. Infornate a 180 °C per 15' circa.

AL BICCHIERE

Ottobre è il vero inizio d'autunno, un tempo mese di vendemmia. Si va in cerca di vini più complessi, ancora a cavallo però con la freschezza estiva.

BIANCO Orvieto Classico Doc 2013 di Bigi.

Di sapore fresco ■ netto, garbatamente morbido, è il vino che ci vuole con preparazioni a base di uova, stuzzichini con salumi e primi piatti con formaggio o pesce (ricette 1, 4, 5, 7). 5 euro.

ROSATO Salento Rosato Igp "Mjère" 2013 di Michele Calò. È una soluzione versatile da aprire per l'aperitivo e finire insieme a una pasta con un sugo saporito. Per le piadine e la pasta al pesto (ricette 2, 7). 9,50 euro.

ROSSO Romagna Sangiovese Superiore Doc "Ceregio" 2012 di Fattoria Zerbina.

Un rosso asciutto ■ amichevole. Appena astringente, sarà un buon compagno per le cotolette e, volendo, per la pasta (ricette 2, 9). 7 euro.

DOLCE Moscato d'Asti Dop 2013 di Saracco. Fragrante, gentilmente spumoso ■ poco alcolico, è il vino da offrire, ben fresco, con dolci fritti, ma anche con pasticceria secca (ricette 3, 8). 10 euro.

Scelti per voi da Samuel Cogliati www.possibiliaeditore.eu





6 Insalata autunnale

TEMPO 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 g cavolo cinese
- 150 g indivia belga
- 150 g radicchio trevigiano
- 150 g uva
- 100 g caciocavallo
- 60 g indivia riccia
- 1 arancia

senape in grani

olio extravergine di oliva

MONDATE e tagliate tutte le insalate e il cavolo. Tagliate gli acini di uva a metà ed eliminate i semi.

PELATE l'arancia a vivo e frullatela con 50 g di caciocavallo a cubetti, un cucchiaino di senape e 50 g di olio ottenendo una salsa.

RACCOGLIETE in una ciotola le insalate, l'uva e il resto del caciocavallo tagliato a listerelle sottili.

CONDITE con la salsa agli agrumi e servite.

Pronto
in meno
di 15
minuti!



Pronto
in meno
15
minuti!

7



7 Piadine con squacquerone e prosciutto

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 80 g squacquerone
- 80 g lattuga
- 40 g prosciutto cotto a fettine
- 50 g spinaci lessati
- 20 g pera
- piccole piadine

olio extravergine di oliva - sale

SCALDATE le piadine in una padella antiaderente senza grassi.

STRIZZATE gli spinaci. Mettetene una noce sopra ogni piadina, completate con mezza fetta di prosciutto cotto, un cucchiaino di squacquerone, chiudete con un'altra piadina e servite subito.

AFFETTATE sottili la lattuga e la pera, conditele con olio e sale e servitele per accompagnare le piadine.

8



8 Frittelle di mela in pastella di birra

TEMPO 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

- 120 g farina 00
- 80 g birra
- 30 g zucchero più un po'
- 3 uova
- 3 mele

burro - sale

MISCELATE le uova con lo zucchero, la farina e un pizzico di sale e stemperate la pastella con la birra.

PELATE le mele, detorsolatele e ricavate 24 rondelle spesse 0,5 cm.

PASSATE le rondelle di mela nella pastella e rosolatele nel burro per circa 4'.

SCOLATELE su carta da cucina, spolverizzatele di zucchero e servitele subito.



SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Le forme morbide e irregolari del fatto a mano e le tinte naturali esprimono accoglienza e calore.

I **piatti** sono di ASA Selection (ricette 1, 7, 9), le **cotolette** di LAESSE ceramica, la **pirofila** di Maxwell & Williams, il **tovagliolo** di Society by Limonta.

PROVATI E APPROVATI

Dalle botteghe di specialità gastronomiche, per arricchire le nostre ricette di tutti i giorni.

Risotto dieci a lode con il **Camaroli** di Ecori: i chicchi hanno un'ottima tenuta in cottura rimanendo molto compatti. Alla fine, l'**aceto balsamico di Modena Igp** etichetta rossa de Il Borgo del Balsamico dà una verve asprezza che stimola il palato.

9 Cotolette impanate alla frutta disidratata

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fettine di lonza di maiale
250 g radicchio
150 g pangrattato
20 g mele disidratate
20 g pere disidratate
2 uova

rosmarino
farina
olio extravergine di oliva
sale

MONDATE il radicchio e stufatelo in una padella con 2 cucchiaini di olio e sale per 4-5'.

TRITATE le mele e le pere disidratate

e mescolatele con il pangrattato e 2 cucchiaini di farina.

SBATTETE le uova con un cucchiaino di acqua e le foglioline di un rametto di rosmarino tritate.

PASSATE le fettine di lonza nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato di mele e pere.

ROSOLATE le cotolette in un velo di olio extravergine oppure friggetele in abbondante olio di arachide caldissimo.

SCOLATELE su carta da cucina, salatele e servitele immediatamente con il radicchio stufato.

■ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **14 luglio**

Antipasti

Idee appetitose con verdure in coppette croccanti.

ORIGINALI bauletti di patate, sfoglia con la zucca. E una bruschetta che sa di bosco

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO

ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI

TESTI ANGELA ODORE

FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

STYLING BEATRICE PRADA



1

1 Crespelle di ceci ripiene di catalogna, scamorza e acciughe

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g catalogna
150 g latte
120 g scamorza affumicata
40 g farina di ceci
2 acciughe dissalate
1 uovo piccolo
olio extravergine di oliva
sale - pepe

RACCOGLIETE in una ciotola la farina di ceci e stemperatela con il latte.

UNITE un pizzico di sale e poi l'uovo. Mescolate fino a ottenere una pastella liscia e lasciatela riposare per 10'.

VERSATE un mestolo di pastella alla volta in una piccola padella antiaderente rovente velata di olio e cuocetela per 1' per lato. Preparate così 6 crespelle.

ACCOMODATE 6 stampini da budino rovesciati su una placca foderata di carta da forno e appoggiate sopra ogni stampino una crespella.

INFORNATE a 80 °C per 50'. Sfornate, lasciate raffreddare completamente e poi sformate.

MONDATE la catalogna, sminuzzatela grossolanamente e saltatela in padella in un velo di olio con le acciughe per 10' circa.

DISTRIBUITE nei cestini la catalogna, completate con la scamorza a dadini e una macinata di pepe e passate per pochi minuti nel forno a 220 °C, il tempo necessario a far sciogliere il formaggio.

SFORNATE e servite subito.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Trentino Nosiola
- Albana di Romagna
- Mamertino Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti bianchi Villeroy & Boch.

SCUOLA DI CUCINA

I CESTINI DI CRESPELLE

Facili da fare, sono un contenitore di grande effetto per ripieni più o meno asciutti. La pastella si può preparare con farine diverse, ma la tecnica per realizzarli è sempre la stessa.

a Per 12 crespelle mescolate 1,5 litri di latte con 100 g di farina, poi unite 2 uova, un pizzico di sale e per ultimo 25 g di burro fuso. Fate riposare in frigo per 15-20'.

b Cuocete le crespelle in una piccola padella antiaderente velata di burro per 1' per lato circa.

c Accomodate 12 stampini da budino rovesciati su una placca foderata di carta da forno e appoggiate sopra ogni stampino una crespella. Infornate a 80 °C per 50'.

Il calore non eccessivamente alto le asciugherà dando alle crespelle la forma di cestino.

d Sfornate, fate raffreddare, sformate e farcite a piacere.





2 Patate al forno ripiene di mortadella

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 kg 8 patate di medie dimensioni

300 g mortadella – 50 g latte

8 fette di pancetta – sale

LESSATE le patate per 40' in acqua leggermente salata.

SCOLATELE, privatele della buccia, dividetele a metà e scavatele tutte aiutandovi con uno scavino oppure con un cucchiaino.

FRULLATE la mortadella con la metà di quello che avete ricavato scavando le patate, il latte e un pizzico di sale. Raccogliete la farcia in una tasca da pasticciere.

ACCOMODATE le patate scavate su una placca foderata di carta da forno e riempitele con la farcia di mortadella, accoppiatele e ricomponetele avvolgendole con una fetta di pancetta per sigillarle.

INFORNATE a 180 °C per 5-6'. Sfornate e servite subito.

VINO bianco frizzante, sapore secco e fresco.

- Colli Bolognesi Pignoletto frizzante
- Marino Frizzante
- Nuragus di Cagliari Frizzante



3 Torta di zucca e prosciutto cotto

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora ■ 15'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g polpa di zucca

230 g 1 disco di pasta sfoglia

120 g prosciutto cotto a dadini

20 g grana grattugiato

15 g amaretti secchi

1 uovo

olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE la polpa di zucca in tocchi e stufatela in padella con 2-3 cucchiai di olio e un pizzico di sale sulla fiamma media per 2-3', poi unite un bicchiere di acqua e cuocete con il coperchio per altri 10'.

AMALGAMATE la zucca con i dadini di prosciutto, una macinata generosa di pepe, il grana e gli amaretti sbriciolati. Aggiustate di sale se serve.

DISPONETE un tagliapasta (ø 20 cm, h 4 cm)

4



su una placca foderata di carta da forno. **ACCOMODATE** la pasta sfoglia all'interno del tagliapasta in modo che la pasta debordi parecchio. Distribuite il composto di zucca all'interno e rimboccatevi sopra i lembi di pasta che sbordano. Spennellate di uovo sbattuto e infornate a 180 °C per 35-40'. Sfornate, lasciate intiepidire, poi sfornate. È buona sia tiepida, sia fredda.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Alto Adige Gewürztraminer
- Bosco Elceo Sauvignon
- San Severo Malvasia bianca di Cagliari

■ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **3 luglio**

4 Crostoni con salsa di nocciole e finferli

IMPEGNO Facile

TEMPO 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g finferli mondati
250 g latte
150 g nocciole sgusciate
4 fette di pane ai cereali
amido di mais
prezzemolo - limone
olio extravergine di oliva - sale

SCALDATE una padella antiaderente e tostatevi le nocciole per alcuni minuti.

SMINUZZATE grossolanamente i finferli. Saltatene 1/3 alla volta in padella in 3 cucchiai di olio sulla fiamma vivace per 1-2'; quando iniziano a fare l'acqua toglieteli e raccoglieteli in uno scolapasta per eliminarla. Procedete in questo modo con il resto dei funghi, poi ripassateli tutti in padella per altri 2-3'. Spegnete e profumate con qualche goccia di

succo di limone, poca scorza grattugiata e un ciuffo di prezzemolo tritato. Salate. **RACCOGLIETE** 250 g di latte in una piccola casseruola e portate a ebollizione. A parte sciogliete un cucchiaino scarso di amido di mais in poca acqua fredda, unitela al latte, fate addensare, quindi togliete dal fuoco e incorporate le nocciole tostate. Mescolate bene, poi frullate piuttosto finemente con un pizzico di sale.

TOSTATE le fette di pane in una padella rovente con un velo di olio per meno di 1' per lato. Distribuitevi sopra la salsa di nocciole, completate con i finferli e con un ciuffo di prezzemolo tritato. Servite subito.

VINO rosso secco, leggero di corpo.

- Casteller
- Colline Lucchesi Merlot
- Matera Rosso

BIRRA rifermentata in bottiglia, con aromi di caramello, luppolo e frutta e un sapore rotondo, discretamente amaro e persistente.

- Abbazia



Primi

Potrete conquistare chi ama la tradizione con i passatelli.
O sorprendere chi cerca sempre qualcosa di **NUOVO**
con ravioli in salsa alla cannella e orzo al miglio croccante

SCUOLA DI CUCINA

I PASSATELLI

Orgoglio delle massaie emiliane e romagnole, sono dei "vermicelli" corti, spessi circa 4 mm, ottenuti da un impasto di pangrattato, uova e Parmigiano Reggiano. Secondo la ricetta classica, si cuociono in brodo di manzo o di manzo e gallina.

a Rompete 3 uova in una ciotola, unitevi 120 g di parmigiano grattugiato e altrettanti di pangrattato, un pizzico di noce moscata e uno di sale, una scorza di limone grattugiata

e 30 g di burro molto morbido, che serve a legare un po' l'impasto (tradizionalmente si usa il midollo). Fate riposare l'impasto per 1 ora, coperto.

b-c Dopo che l'impasto ha riposato, dividetelo in porzioni più piccole e infarinatelo; schiacciatele poi con l'apposito ferro per i passatelli, ottenendo dei vermicelli; appoggiateli su un vassoio. Recuperate l'avanzo, reimpastate e schiacciate il nuovo.

d Potete utilizzare, in alternativa, lo schiacciapastate a fori grandi.

a



RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE
GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Passatelli in brodo con pollo e catalogna

IMPEGNO Medio

TEMPO 2 ore e 15'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg un pollo intero pulito
120 g grana grattugiato
120 g pangrattato
60 g foglie di catalogna
30 g burro
3 uova
2 carote
2 gambi di sedano
1 cipolla

farina
alloro
noce moscata
limone
pepe in grani
olio extravergine di oliva - sale

METTETE il pollo in una casseruola con le carote, il sedano e la cipolla a pezzetti; coprite di acqua, profumate con 2 foglie di alloro e un cucchiaino di pepe in grani e fate cuocere per circa 2 ore.

PREPARATE i passatelli impastando le uova con il grana e il pangrattato, il burro morbido, un pizzico di sale, scorza di

limone grattugiata e noce moscata. Lasciate riposare l'impasto ottenuto per 1 ora.

DIVIDETE l'impasto in più parti, infarinatelo e schiacciatelo con l'apposito ferro o nello schiacciapastate con i fori grandi, ottenendo i passatelli. Stendeteli su un vassoio.

TOGLIETE il pollo dalla pentola e filtrate il brodo, conservando le verdure.

PULITE il pollo disossandolo e tagliate la polpa a pezzetti; rosolateli in padella con un filo di olio per 3-4', aggiungete anche le foglie di catalogna, facendole appassire e insaporire insieme al pollo per 2'.

LESSATE i passatelli tuffandoli in acqua bollente salata e scolateli con una schiumarola dopo 30 secondi.

SERVITELI con il brodo di pollo filtrato, il pollo saltato e la catalogna, completando il piacere con qualche fettina di carota lessata.

LA SIGNORA OLGA dice che solitamente i passatelli si cuociono direttamente nel brodo: noi abbiamo preferito lessarli separatamente in acqua per mantenere il brodo più limpido.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Terratico di Bibbona Vermentino
- Verdicchio dei Castelli di Jesi
- Alcamo Grecanico

LO STILE IN TAVOLA

Piatti fondi Maxwell & Williams, piatto della pasta con trippa LAESSE ceramica, piatti piani Villeroy & Boch.

b



c



d



2



2 Minestrone di riso, fagioli e olio al timo

IMPEGNO Facile

TEMPO 45 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 litri brodo vegetale
 180 g riso Vialone nano
 180 g polpa di zucca - 150 g cavolfiore
 150 g cavolo cinese - 80 g fagioli rossi lessati - 80 g cannellini lessati
 80 g fagioli borlotti lessati - 80 g porro
 40 g olio di arachide - grana grattugiato
 olio extravergine di oliva - timo - sale

SCALDATE l'olio di arachide fino a 90 °C, aggiungete 10 g di timo, spegnete, coprite con la pellicola e lasciate in infusione per il tempo di preparazione della ricetta.

DIVIDETE il cavolfiore in cimette; tagliate il porro a quadratini e la zucca a cubetti. Mondate il cavolo cinese e tagliatelo a pezzetti.

FATE appassire i porri in una casseruola con 2 cucchiaini di olio extravergine per 2-3'; unite il cavolfiore e, dopo 1', la zucca. Dopo altri 2', versate il riso, unite il brodo e cuocete per circa 15', aggiungendo fagioli e cavolo negli ultimi 2': dovrete ottenere una minestra molto morbida. Regolate di sale, completate con grana grattugiato e l'olio al timo.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Bianco di Custoza
- Valdichiana Chardonnay
- Lizzano Bianco

3 Ravioli ai broccoli in salsa alla cannella

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

450 g cime di broccolo
 400 g latte - 250 g patate lessate
 250 g farina - 20 g pangrattato
 20 g amido di mais - 1 uovo
 caciocavallo - cannella in polvere
 olio extravergine di oliva - sale - pepe

SCHIACCIATE le patate e amalgamatele con la farina, l'uovo, un pizzico di sale e 10 g di olio, ottenendo un impasto morbido. Lasciatelo riposare coperto, al fresco, per 1 ora.

SCOTTATE i broccoli in acqua bollente

3



4



salata per 10', scolateli e frullateli (tenete da parte alcune cimette per la decorazione); stendete il composto su carta da cucina per eliminare l'acqua residua, poi mescolateli con 50 g di caciocavallo grattugiato, sale, pepe e pangrattato (ripieno).

STENDETE l'impasto in larghe strisce di circa 2-3 mm di spessore; disponetevi il ripieno in grosse noci e richiudete la pasta piegando a metà le strisce. Ritagliatevi circa 30 ravioli con un tagliapasta a fiore (Ø 7 cm).

PORTATE a bollore il latte, aggiungete l'amido di mais diluito in acqua fredda e addensate per 1-2', ottenendo una salsa; unite 40 g di caciocavallo grattugiato e fatevelo fondere; aggiustate di sale.

LESSATE i ravioli in acqua bollente salata per 2-3', scolateli e serviteli con la salsa, caciocavallo grattugiato, un filo di olio e cannella in polvere, decorando con le cimette di broccolo tenute da parte.

VINO bianco giovane, secco, fragrante.

- Alto Adige Riesling Italiano
- Candia dei Colli Apuani Bianco
- Ischia Bianco

4 Orzo, crescita e miglio croccante

IMPEGNO Facile

TEMPO 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

■ 800 g brodo vegetale
180 g orzo perlato
100 g crescenza
50 g burro
30 g miglio
coriandolo - olio di arachide - sale

LESSATE il miglio in acqua salata per 10', scolatelo, asciugatelo con carta da cucina e friggetelo in olio di arachide per 2-3', finché non diventa croccante.

TOSTATE l'orzo in una casseruola senza grassi per 2-3'. Salate e portatelo a cottura come un risotto, in circa 12', aggiungendo il brodo poco per volta.

MANTECATE con il burro e la crescenza, completate con un ciuffo di coriandolo fresco tritato e il miglio croccante.

LA SIGNORELLA OLGA dice che l'orzo è un cereale molto antico, simile al frumento, dai chicchi un po' più appuntiti. Viene lavorato in diversi modi: con un processo di brillatura (eliminazione della parte esterna dei chicchi) si ottiene l'orzo perlato, adatto per la preparazione di minestre e insalate; viene anche fatto germinare, per ottenere il malto, oppure macinato in farina.

VINO bianco giovane, secco, fragrante.

- Colli di Scandiano e di Canossa Sauvignon
- Colli Amerini Malvasia
- Melissa Bianco

BIRRA chiara e leggermente velata, con aromi di vaniglia, frutta e luppolo; fresca, quasi acidula e molto frizzante.

- Weizen o Weiss
- Bière Blanche o Witbier

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **7 luglio**

Pesci

Castagne, quinoa, legumi. Ingredienti insoliti
da associare al pesce e ai molluschi
per sapori piacevolmente **AUTUNNALI**

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE GIANDOMENICO FRASSI
STYLING BEATRICE PRADA

1



1 Sgombro alla paprica e tortino di sedano rapa

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1,2 kg 2 sgombri
350 g sedano rapa
100 g panna fresca
60 g grana grattugiato
2 limoni

aglio - paprica dolce
olio extravergine di oliva - sale - pepe

RIVESTITE uno stampo da plum cake (cm 18x4) con la carta da forno.

PELATE e tagliate a fette sottilissime il sedano rapa; disponete le fette nello stampo condendo ogni strato con il grana, sale e pepe.

VERSATE la panna nello stampo e infornate a 160 °C per 1 ora circa.

SFILETTATE gli sgombri ricavando 4 filetti, poi tagliateli a metà per il lungo.

GRATTUGIATE la scorza di un limone.

SPOLVERIZZATE i filetti di sgombro con la paprica dolce e la scorza grattugiata di mezzo limone, 2 spicchi di aglio tagliati a lamelle, il succo di mezzo limone e 2 cucchiaini di olio. Lasciateli marinare per 30'.

SCALDATE una padella senza grassi e rosolatevi i filetti di sgombro per un paio di minuti facendoli colorire su tutti i lati.

SERVITELI cosparsi di scorza di limone grattugiata, accompagnandoli con il tortino di sedano rapa.

LA SIGNORA OLGA dice che la paprica è una spezia ottenuta macinando finemente alcune varietà di peperoni dolci essiccati, tipici dell'Ungheria e di tutta l'area balcanica. Si utilizza prevalentemente per stufati di carne, primo tra tutti il notissimo gulasch, e va sempre aggiunta a pietanze con sughi e intingoli, mai abbrustolita a secco e cotta solo con grassi, poiché il sapore si altera. La più delicata è quella rosa o dolce, ed è anche la più pregiata; la paprica "speciale" ha invece un sapore più forte.

VINO bianco secco, sapido, floreale.

- Garda Garganega
- Carso Malvasia
- Costa d'Amalfi Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatto dello sgombro Laboratorio Pesaro, piatto delle seppioline LAESSE ceramica, bicchiere Zafferano.

SCUOLA DI CUCINA

FILETTI DI PESCE SOTT'OLIO

Conservare sott'olio lo sgombro, ma anche altro pesce azzurro come il tonno in tranci, le alici e le sardine, si può fare anche a casa in modo facile e sicuro.

a Fate bollire per 10' in una casseruola un litro di acqua con un gambo di sedano, una carota, una cipolla, una foglia di alloro, maggiorana e rosmarino e 150 g di vino bianco secco.

b Unite 500-600 g di filetti di sgombro puliti e diliscati (o altro pesce azzurro a piacere, sempre ben pulito). Lessateli per 5', spegnete il fuoco e lasciateli raffreddare nel brodo.

c Scolateli poi su carta da cucina per asciugarli.

d Trasferiteli in un vasetto di vetro, unite prezzemolo e aglio tritati e copriteli completamente con olio extravergine delicato; sigillate il vasetto e lasciate riposare in frigo per 24 ore prima del consumo. Si conserveranno in frigorifero per una decina di giorni.



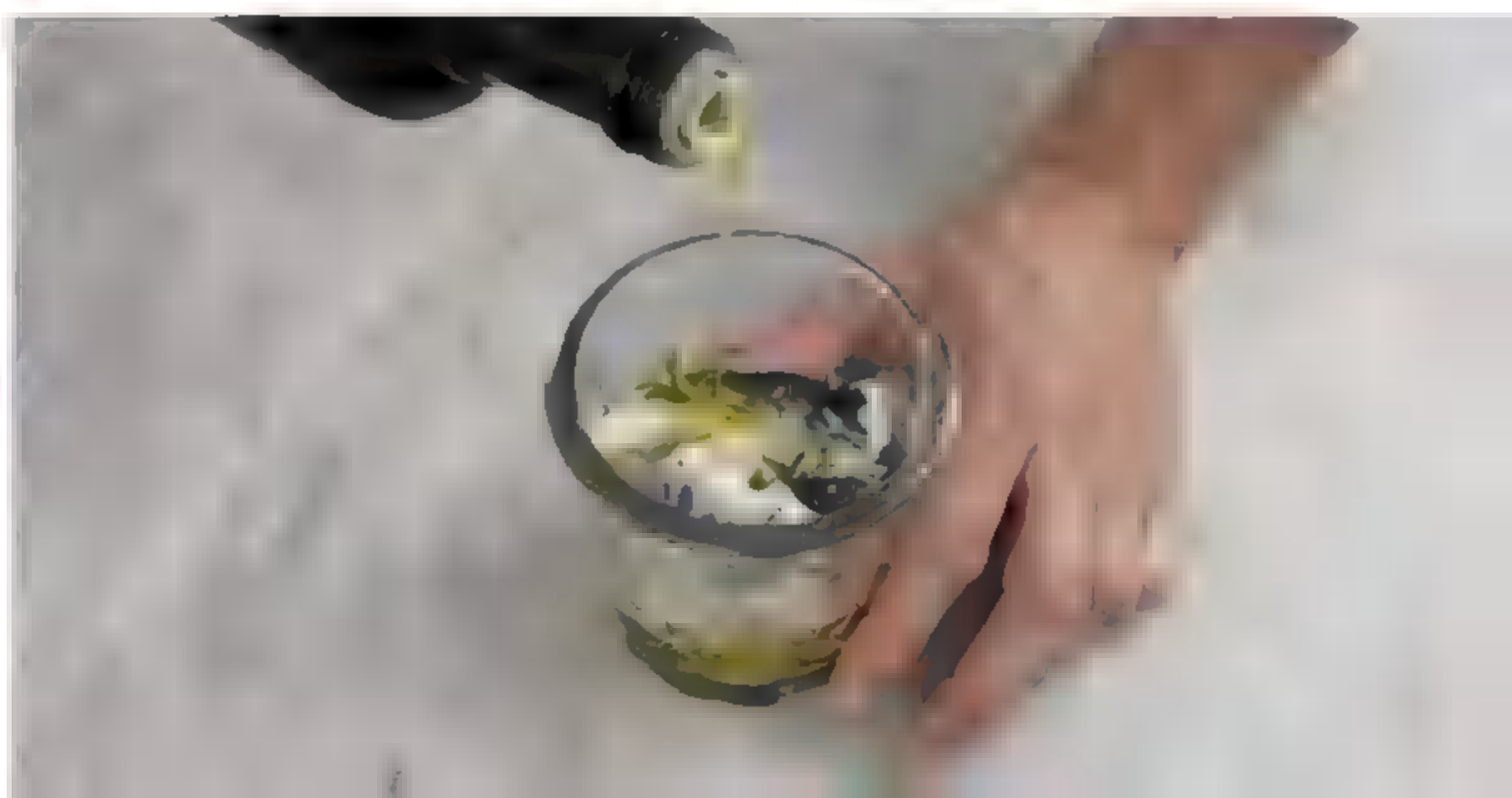
a



b



c



d



2 Seppioline imbottite

dall'ABRUZZO

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g seppioline freschissime pulite
■ acciughe sotto sale
capperi sotto sale
brodo vegetale – aglio
pangrattato – vino bianco secco
prezzemolo – olio extravergine di oliva
sale – pepe

DISSALATE un cucchiaino di capperi sciacquandoli abbondantemente sotto l'acqua corrente e asciugateli accuratamente.

PULITE le acciughe: eliminate il sale, apritele, diliscatele e sciacquatele.

TRITATE un ciuffo di prezzemolo fresco, mescolatelo con 2 cucchiaini di pangrattato, 2 cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio tritato, le acciughe e i capperi.

RIEMPITE con questo ripieno le seppioline e legatele con lo spago da cucina.

SCALDATE un filo di olio in una padella, rosolatevi per 10' le seppie a fuoco vivo, aggiungete quindi un bicchiere di vino bianco e, quando sarà evaporato, aggiungete il brodo vegetale fino a coprire le seppie.

ABBASSATE il fuoco, mettete il coperchio e cuocetele fino a quando non saranno tenere (ci vorranno circa 10-15').

VINO bianco secco, sapido, floreale.

- Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco
- Orcia Bianco
- Solopaca Bianco Classico

♦♦ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'11 luglio

3 Trota alla quinoa

IMPEGNO Facile

TEMPO 30 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g filetti di trota puliti ■ senza pelle

500 g lattuga - 500 g indivia belga

40 g quinoa soffiata

1 cipollotto - timo

olio extravergine di oliva - sale - pepe

TAGLIATE a pezzi i filetti di trota, conditeli con 2 cucchiaini di olio, sale, pepe e le foglioline tritate di un rametto di timo. Impanateli nella quinoa soffiata, poneteli in una teglia rivestita di carta da forno e infornateli a 200 °C nel forno ventilato per 10' circa.

AFFETTATE il cipollotto e le insalate. Saltateli vivacemente in padella con un filo di olio, sale e pepe per 5'. Serviteli con la trota.

VINO bianco giovane, secco, fragrante.

• Lugana

• Colli di Faenza Bianco

• Colli del Trasimeno Bianco Scelto



4 Capesante, crema di castagne e bacon

IMPEGNO Facile

TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g brodo vegetale

250 g castagne precotte

12 capesante - 4 fette di bacon

1 cipollotto - 1 scalogno

olio extravergine - sale - pepe

TRITATE il cipollotto e appassitelo in casseruola con un filo di olio. Unite le castagne e dopo 2' 500 g di brodo. Cuocete per 10', poi frullate in crema e regolate di sale.

STACCATE la parte rosso-arancio delle capesante (corallo) e frullatela con 100 g di brodo ottenendo una salsa.

CONDITE le noci delle capesante con olio, pepe e lo scalogno tagliato grossolanamente.

SCALDATE una padella, abbrustolite il bacon e nel grasso rilasciato rosolate le capesante.

SERVITELE sulla crema di castagne e completate con il bacon e la salsa al corallo.

VINO bianco secco, sapido, floreale.

• Alto Adige Riesling

• Val di Cornia Vermentino

• Sclacca Inzolia



5 Bastoncini di merluzzo e ceci con crema di rucola

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 30' di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g filetti di merluzzo
500 g rucola
250 g ceci lessati
100 g spinaci novelli
1 porro - 1 uovo
farina di mais finissima
olio extravergine di oliva
sale - pepe

SBOLLENTATE per pochi istanti in acqua bollente salata la rucola e gli spinaci; scolateli, strizzateli e frullateli in salsa con 2 cucchiaini di olio, una presa di sale e un pizzico di pepe. **AFFETTATE** il porro in rondelle sottili e fatelo appassire in padella con un filo di olio per qualche minuto. Aggiungete poi il merluzzo a tocchetti e i ceci. Salate e cuocete per 10'. Togliete il merluzzo e frullate in crema il resto.

MESCOLATE energicamente il merluzzo con la crema di ceci e sale. Stendete l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno, allo spessore di 2 cm. Ponetelo in freezer per 30'. **RICAVATE** poi dei bastoncini lunghi 7 cm, passateli nell'uovo sbattuto e nella farina. **SCALDATE** un velo di olio in una padella e rosolatevi i bastoncini su tutti i lati. **SERVITELI** con la salsa di rucola e spinaci.

OLIO intensamente fruttato, con spiccate note amare e piccanti.
▪ Daunia Dop da olive Peranzana

VINO spumante secco e fragrante.
• Trento Doc
▪ Torgiano Spumante
▪ Sardegna Semidano Spumante

BIRRA chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.
• Lager

5

SOTTO L'ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA



Sconfiggiamo il tumore al seno.

**SIAMO PIÙ
FORTI INSIEME.**

Ascolta le nostre storie. Condividi la tua. BCAcampaign.it #BCAstrength



CAMPAGNA NASTRO ROSA PER LA PREVENZIONE DEL TUMORE AL SENO

Prenota una visita presso la Sezione Provinciale LILT più vicina. La trovi su www.lilt.it



LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI

prevenire è vivere

Con il patrocinio di:



www.lilt.it

f lilt nazionale

SOS LILT
800-998877

Verdure

Tartufo nero, sciroppo di **TAMARINDO**, castagne e foglioline di timo: ecco le idee dello chef per tre contorni fuori del comune con sedano rapa, zucca e coste

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



1 Insalata di sedano rapa con maionese al tartufo

IMPEGNO Facile

TEMPO 25 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g sedano rapa pulito

250 g olio di arachide

40 g tartufo nero

2 tuorli

aceto di vino bianco

limone - cerfoglio fresco

insalata riccia - sale

TAGLIATE il sedano rapa a bastoncini sottili (julienne) e mettetelo a bagno in acqua fredda con uno spicchio di limone.

LAVATE il tartufo e tritatelo con il coltello in un battuto molto fine.

SBATTETE i tuorli con una frusta e aggiungete un cucchiaino di aceto; versatevi a filo l'olio di arachide, sempre montando con la frusta, ottenendo la maionese, completate con il succo di mezzo limone e una presa di sale. Aggiungete anche il tartufo tritato e mescolate (la maionese sarà abbondante, ma è difficile farne in quantità minore; utilizzate la rimanenza per preparare tartine).

SCOLATE il sedano rapa e conditelo con la maionese al tartufo. Completate con un ciuffetto di cerfoglio fresco tritato e servite accompagnandolo con insalata riccia.

LA SIGNORA OLGA dice che il tartufo nero, *Tuber melanosporum*, in Italia si trova soprattutto in Toscana e in Umbria, e cresce sotto querce, pioppi e noccioli. A differenza di quello bianco, si utilizza spesso anche in cottura. Meno pregiato, ma anch'esso adatto a insaporire preparazioni come questa, è il *Tuber aestivum* o scorzone, che si distingue per la buccia più rugosa.

VINO bianco secco, leggermente aromatico.

- Valle d'Aosta Müller-Thurgau
- Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese
- San Severo Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti LAESSE ceramica, casseruolina di rame Ballarini, bicchiere Ichendorf.

SCUOLA DI CUCINA

IL SEDANO RAPA

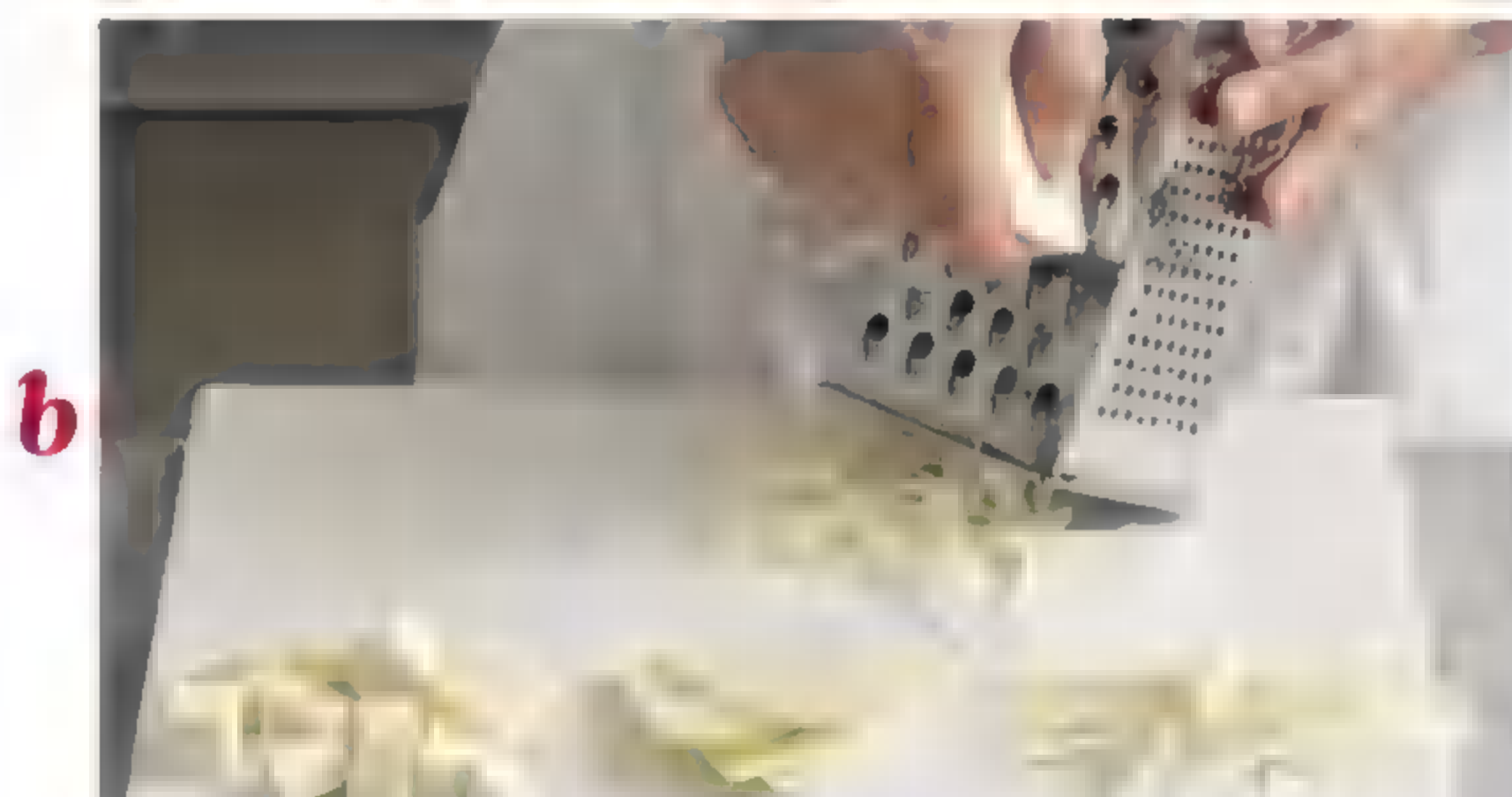
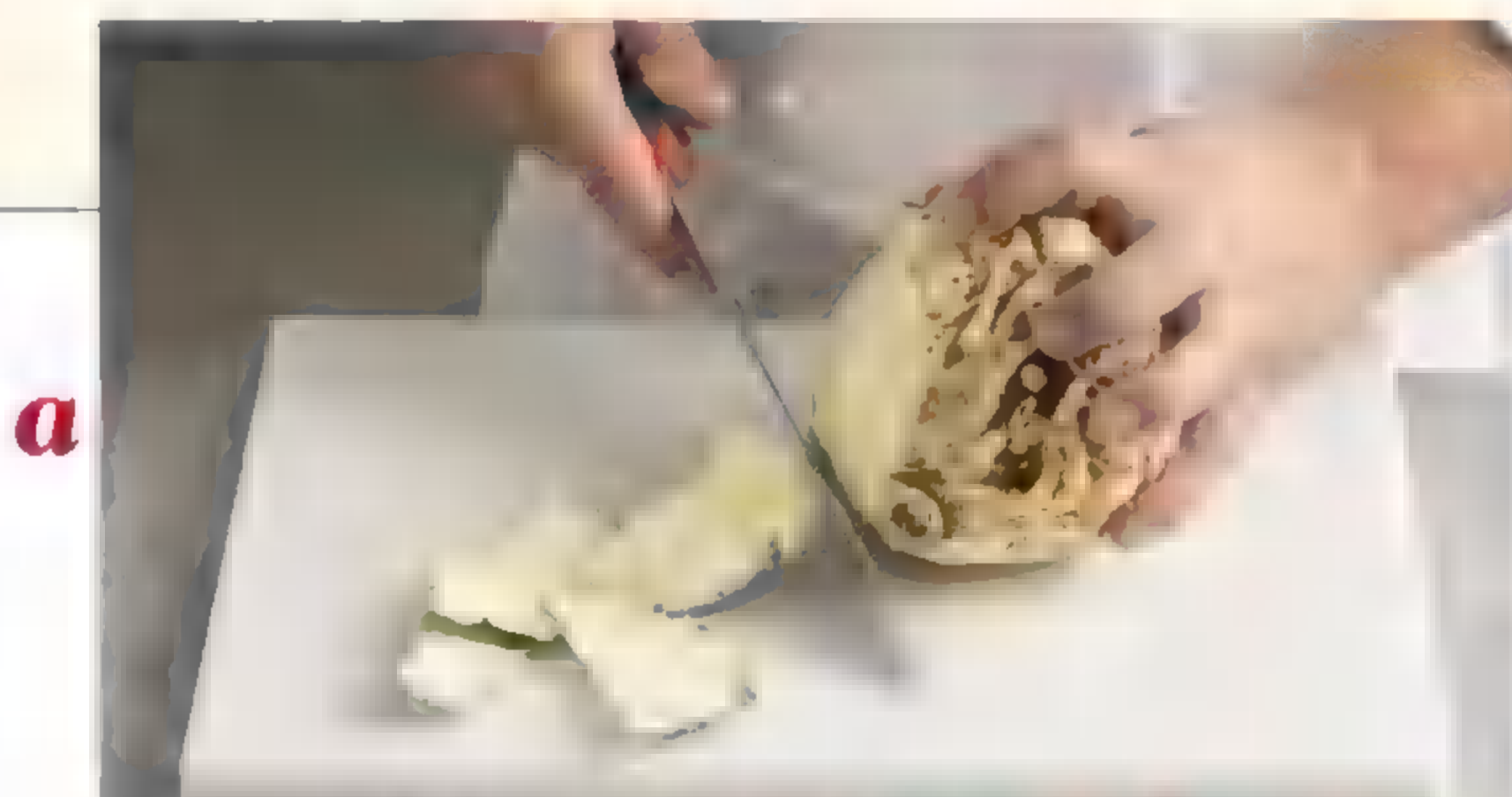
Chiamato anche sedano di Verona (una tra le qualità migliori è il "Bianco del Veneto", oltre al "Gigante di Praga"), è una particolare varietà di sedano che, anziché la parte aerea, sviluppa di più la radice, che ha una forma sferica ■ arriva a pesare mediamente 1 chilo.

a Pulite il sedano rapa eliminando le radichette; togliete poi la scorza grinzosa con un coltello. Se non lo utilizzate subito, passate la superficie con una fettina di limone o immergetelo in acqua e limone, per evitare che annerisca.

b Una volta pulito, potete tagliarlo a fette, a fiammifero, a dadi o grattugiarlo, secondo l'uso previsto dalla ricetta: se lo mangiate crudo, è più gradevole affettato sottile o a fiammifero.

c Potete anche cuocerlo lessandolo in acqua ■ sale: per 10' a cubotti, per 5-6' a fettine sottili. Frullatelo per ottenere una crema.

d Un'altra possibilità di cottura è brasarlo in pentola: rosolatelo in un soffritto di scalogno, copritelo di acqua o brodo e cuocetelo per 15-20'.



2 Coste saltate al tamarindo

IMPEGNO Facile

TEMPO 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 ■ coste

50 g sciroppo di tamarindo

20 ■ zenzero fresco

aglio - peperoncino

lemon grass

olio extravergine di oliva

zucchero di canna - sale

MONDATE le coste, dividendo i gambi dalle foglie; lavateli e lessate in acqua bollente senza sale i gambi per 10', le foglie per 30 secondi. Scolateli e tagliateli ■ pezzetti.

TAGLIATE ■ fettine uno spicchio di aglio sbucciato, un pezzetto di peperoncino, lo zenzero sbucciato, un gambo di lemon grass.

SALTATELI in padella con 2 cucchiaini di olio, poi unite le coste; insaporitele, quindi aggiungete lo sciroppo di tamarindo, 5 g di zucchero di canna e un pizzico di sale. Fate ridurre per 1' e servite.

LA SIGNORA OLGA dice che il tamarindo è il frutto di una pianta originaria dell'India. È un legume lungo circa 10 cm, con una

scorza dura e una polpa gelatinosa, succosa e dal gradevole sapore acidulo. Si utilizza per produrre lo sciroppo, molto dissetante proprio per il suo gusto leggermente asprigno.

VINO bianco giovane, amabile, armonico, fragrante.

• Colli Piacentini Malvasia

• Colli della Sabina

• Vermentino di Sardegna

2





3 Teglia di zucca, castagne e speck

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 500 g polpa di zucca
- 200 g castagne lessate
- 50 g Speck Alto Adige Igp
- 1 scalogno

timo

olio extravergine di oliva

sale - pepe

TAGLIATE a cubetti la zucca; sbucciate lo scalogno e tagliatelo a pezzetti.

METTETELI in una pirofila insieme alle castagne, con un cucchiaino di olio, un pizzico di sale e pepe, lo speck tagliato a striscioline e qualche fogliolina di timo.

BAGNATE con un bicchiere di acqua, coprite la pirofila con un foglio di alluminio e infornatela a 200 °C per 35-40', togliendo l'alluminio negli ultimi 5', in modo che le verdure si asciughino un po'.

SERVITE completando con foglioline di timo.

LA SIGNORA OLGA dice che, se avete castagne fresche, potete cuocerne 300 g in acqua bollente per 5'. Poi sbucciatele e privatele della pellicina. Potete ricorrere

anche alle castagne lessate sottovuoto oppure a quelle surgelate, lasciandole scongelare prima di utilizzarle.

VINO rosso secco, leggero di corpo.

- Alto Adige Schiava
- Terre di Casole Rosso
- Menfi Rosso

BIRRA scura con ampi profumi di tostatura e di caffè, cremosa, con sapore amaro.

• Stout

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **10 luglio**

Carni e uova

Agnello, salsiccia, fegato di vitello. Con ottobre torna
il piacere delle preparazioni succulente.
E per i vegetariani una delicatissima **FRITTATA DI RISO**

RICETTE DAVIDE BROVELLI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA





1 Pacchettini di verza

IMPEGNO Facile

TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 24 PACCHETTINI

- 250 g polpa di manzo macinata
- 250 g salsiccia
- 40 g grana grattugiato
- 2 tuorli
- 1 verza di media grandezza

burro

salvia

olio extravergine di oliva

sale - pepe

SCOTTATE in acqua bollente 12 foglie di verza finché non saranno morbide; scolatele e asciugatele.

ESTRAETE la carne dal budello della salsiccia. Miscelatela con la polpa di manzo, 2 tuorli, il grana, un pizzico di sale e pepe. Formate delle palline di carne (ø 3 cm).

RIFILATE le foglie di verza ricavando da ciascuna 2 rettangoli; girateli in modo che il lato corto sia di fronte a voi.

PONETE una pallina di carne al centro di ogni rettangolo e chiudetelo a pacchettino.

LEGATE i pacchettini con lo spago da cucina.

RISCALDATE in una padella una noce di burro e un cucchiaio di olio, unite i pacchettini di verza, qualche foglia di salvia tritata, salateli e pepateli e cuoceteli per 10' a fuoco medio.

VINO rosso secco e leggero.

- Dolcetto d'Alba
- Morellino di Scansano
- Gioia del Colle Rosso

LO STILE IN TAVOLA

Piatti bianchi Villeroy & Boch.

SCUOLA DI CUCINA

AVVOLGERE IN FOGLIA

Le foglie di verza, come quelle di lattuga, possono essere utilizzate come involucro per ripieni di carne, di pesce o di verdure. Per renderle malleabili e poterle poi avvolgere e piegare, le foglie vanno ammorbidite in acqua bollente. Quelle di verza, ricche di nervature, sono particolarmente rigide e necessitano di un trattamento preliminare.

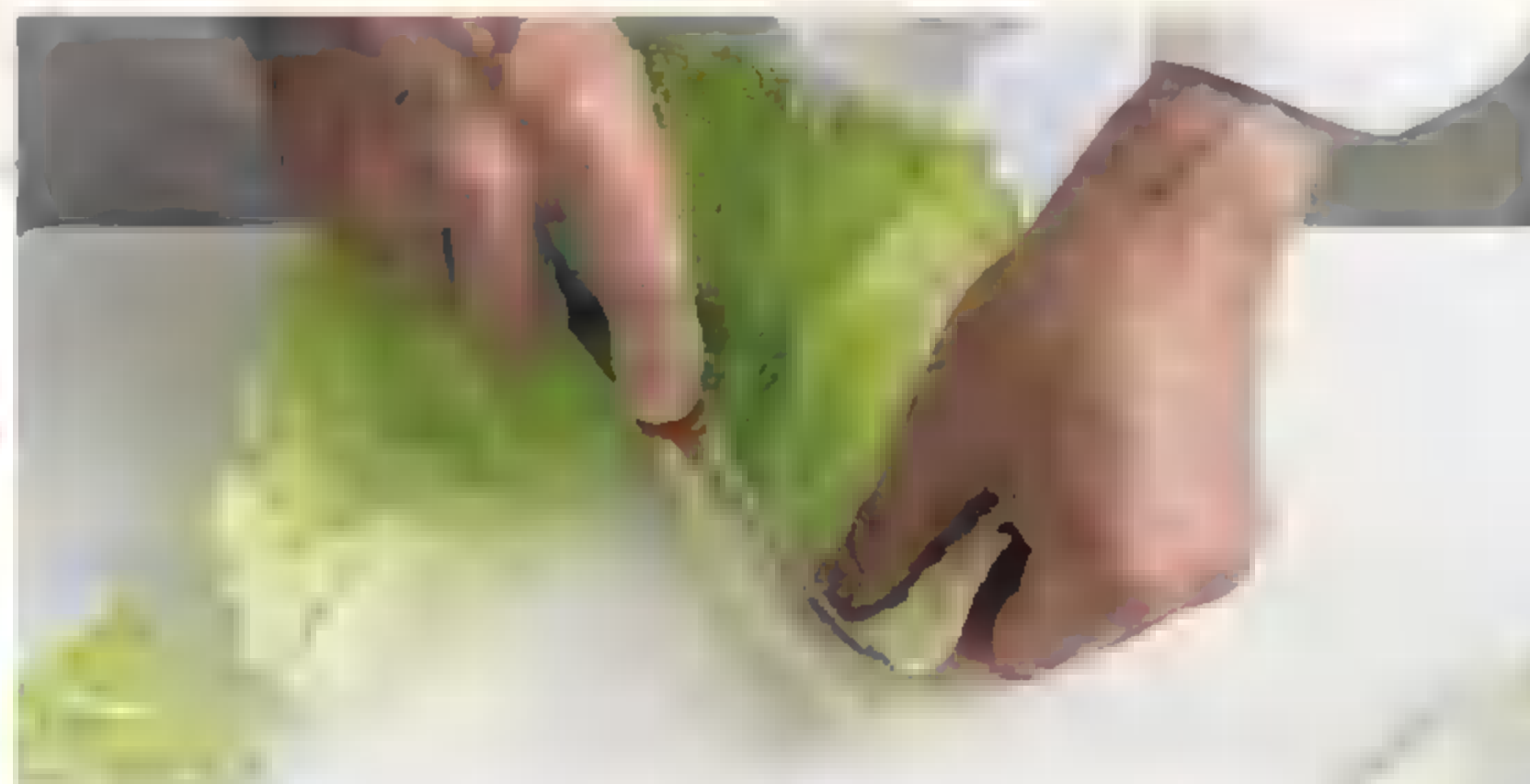
a Staccate le foglie della verza e tagliatele a metà in modo da eliminare la nervatura principale.

b Sbollentatele per 2' in acqua bollente salata, quindi scolatele e mettetele in acqua e ghiaccio.

c Stendetele su un canovaccio pulito, asciugatele e battetele con un batticarne per s fibrare le nervature interne.

d Per preparare fagottini di forma regolare, rifilate le ~~metà~~ foglie in modo da ottenere dei rettangoli; ponete il ripieno al centro, rimboccate verso il centro i lati lunghi, poi ripiegate al centro anche i lati corti formando un pacchettino. Legatelo con lo spago da cucina fermandolo con un nodino.

a



b



c



d






2 Frittata di riso

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora e 30'

Vegetariana  **glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g latte

150 g riso Originario

60 g grana grattugiato

6 uova

burro - sale

PORTATE a ebollizione il latte.

LESSATE il riso in acqua bollente salata per 3'. Scolatelo e terminate la cottura nel latte bollente per 15' circa.

METTETE il riso cotto in un recipiente freddo, unite una noce di burro e mescolate energicamente; quando il composto sarà tiepido, incorporate i tuorli, uno alla volta, il grana e infine gli albumi, montati a neve ben ferma.

VERSATE il composto in una tortiera di diametro di 22 cm rivestita di carta da forno.

INFORNATE a 180°C per 1 ora circa.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

• Canavese Bianco

• Merlara Bianco

• Colli Altotiberini Trebbiano



3 Fegato alla veneziana

IMPEGNO Facile

TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 1 PERSONE

500 g fegato di vitello

500 g cipolle bianche

50 g vino bianco secco

pane pugliese

brodo vegetale

prezzemolo

burro - olio extravergine di oliva

sale - pepe

AFFETTATE sottilmente le cipolle. In una ampia padella scaldate un pezzetto di burro e un filo di olio e appassitevi le cipolle per circa 30' a fuoco medio.

UNITEVI il fegato tagliato a fettine sottili, salate, pepate, sfumate con il vino bianco, 50 g di brodo vegetale, alzate il fuoco e rosolatelo per circa 7'. Alla fine unite un cucchiaino di prezzemolo tritato.

ABBRUSTOLITE 4 fette di pane pugliese in padella con un filo di olio.

dal
VENETO



DISTRIBUIRE il fegato e le cipolle sulle fette di pane abbrustolito e servitelo subito.

LA SIGNORA OLGA dice che potete aggiungere un goccio di aceto di mele e 2 cucchiaini di uvetta precedentemente ammollata nel vino bianco: l'aceto smorzerebbe il sapore un po' ferrigno del fegato e l'uvetta accentuerebbe il contrasto dolce-acido.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Colli Orientali del Friuli Friulano
- Cortona Grechetto
- Fiano di Avellino

◆ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'8 luglio

4 Millefoglie di agnello e patatine con salsa al vino

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 3 ore di raffreddamento

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg patate rosse
400 g filetto di agnello
100 g vino rosso
zucchero - aglio - limone
rosmarino - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

RISCALDATE in una padella un velo di olio, unite uno spicchio di aglio e un rametto di rosmarino.

AGGIUNGETE la carne, salatela, pepatela e cuocetela per circa 8', avendo cura di voltarla spesso.

METTETE a scolare il filetto di agnello su una grata in modo che perda il grasso in eccesso e lasciatelo raffreddare per almeno 30'.

Infine mettetelo in freezer per 3 ore.

VERSATE il vino nella padella nella quale avete cotto l'agnello e stemperate il fondo di cottura della carne; aggiungete un cucchiaino di zucchero e cuocete per 5' o fino a quando la salsa non si sarà addensata. Filtratela e tenetela da parte.

LAVATE le patate, pelatele e affettatele sottilissime (l'ideale sarebbe usare la mandolina); mettetele poi a bagno in acqua fredda per 1 ora. Infine asciugatele e friggetele in olio di arachide bollente per circa 3' o fino a quando non saranno dorate.

ESTRAETE l'agnello dal freezer, lasciatelo riposare per 10' e tagliatelo con l'affettatrice o un coltello molto affilato in fettine molto sottili. Servitelo con le patatine, la salsa al vino e un po' di scorza di limone grattugiata.

VINO rosso secco e fruttato, di moderato invecchiamento.

- Valpolicella
- Rosso di Montalcino
- Cerasuolo di Vittoria



Dolci

Preziosi biscottini al caramello
per il tè delle cinque. Dopo cena **PIACERI**
ESOTICI con ananas allo zenzero

RICETTE GALILEO REPOSO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODORE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Diamantini al caramello

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 1 ora e 20' di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 70 BISCOTTI

600 g farina

400 g burro

200 g zucchero semolato

100 g zucchero di canna più un po'

50 g panna fresca - 2 uova

SCALDATE una casseruola di rame, poi versatevi 200 g di zucchero semolato poco alla volta.

PORTATE intanto la panna a ebollizione.

TOGLIETE dal fuoco il caramello e incorporatevi la panna, quindi, a poco a poco, il burro a temperatura ambiente; lasciate raffreddare la salsa mou.

RACCOGLIETE la salsa, ormai fredda, nell'impastatrice, unite 600 g di farina, 100 g di zucchero di canna, 1 uovo e impastate fino a ottenere una pasta soda e malleabile.

MODELLATELA in cilindri di 3-4 cm di diametro, avvolgeteli nella carta da forno e fateli raffreddare in frigo per 1 ora.

SBATTETE poi un uovo.

TIRATE fuori del frigo i cilindri di pasta, eliminate la carta da forno, spennellateli con l'uovo sbattuto e poi passateli nello zucchero di canna premendo con un po' di energia in modo che i cristalli di zucchero restino attaccati.

TAGLIATE i cilindri cosparsi di zucchero in rondelle spesse poco meno di 1 cm. Accomodatele su una placca foderata di carta da forno e infornatele nel forno ventilato a 170 °C per circa 20'. Sfornate i diamantini, lasciateli raffreddare e serviteli. Riponete quelli che rimangono in scatole di latta, e conservateli in un luogo fresco e asciutto: si manterranno per una decina di giorni.

VINO dolce con aromi di frutta matura e fiori.

- Colli di Conegliano Refrontolo Passito
- Colli Perugini Vin Santo

LO STILE IN TAVOLA

Piatto bianco Villeroy & Boch, bicchiere Zafferano.

SCUOLA DI CUCINA

LA SALSA MOU

Cremosa, più o meno densa, si prepara con caramello e una parte di panna, burro oppure un misto di entrambi in proporzioni diverse; per una consistenza più densa si aumenta la dose del burro, mentre per una maggiore fluidità si usa più panna e, volendo, anche un po' di latte.

Per una salsa spalmabile le dosi sono: 100 g di zucchero semolato, 100 g di panna fresca, 30 g di burro, un pizzico di sale. Adatta per gelati e semifreddi, si usa anche per arricchire impasti come quello dei biscotti qui a fianco. Riposta in vasetti di vetro a chiusura ermetica, si conserva in frigorifero per una decina di giorni.

a Scaldate una casseruola di rame, poi unite lo zucchero, poco alla volta in modo che si scioglia gradualmente.

b Mentre lo zucchero fonde, portate la panna fresca a ebollizione, più o meno alla stessa temperatura del caramello: se la panna è troppo fredda rispetto al caramello, rischia di renderlo granuloso. Spegnete il fuoco sotto il caramello, unite la panna e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.

c Incorporate a poco a poco anche il burro a temperatura ambiente. Se vi piacciono i contrasti di sapore, potete usare anche il burro salato.



2



2 Semifreddo alle castagne con salsa al whisky

IMPEGNO Per esperti

TEMPO 1 ora più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

600 g panna fresca

260 g zucchero

200 g castagne lessate e spellate

200 g crema di marroni

200 g cioccolato al latte a pezzetti

110 g whisky - 30 g cacao amaro

6 g gelatina alimentare in fogli - 1 tuorli

MESCOLATE la crema di marroni per renderla più cremosa ed eliminare eventuali grumi.

METTETE in ammollo la gelatina in fogli.

RACCOOLITE i tuorli in una ciotola.

STRIZZATE la gelatina e scioglietela a fuoco dolce in una casseruola di piccole dimensioni.

CUOCETE 160 g di zucchero con 50 g di acqua fino a 121 °C. Versatelo a filo sui tuorli, cominciate a montarli con la frusta e poi incorporate, sempre montando, la gelatina sciolta.

MONTATE 300 g di panna.

VERSATE i tuorli montati nella crema di marroni, incorporateli un poco alla volta con una paletta, alternandoli con la panna montata: dovrete ottenere un composto omogeneo e spumoso.

VERSATE il composto in 2 stampi a sezione quadrata (5x20 cm) foderati di carta da forno e mettete in freezer per almeno 4 ore.

RACCOOLITE in una ciotola il cioccolato, il cacao e 300 g di panna, portate a bollore e mescolate con una frusta per fondere il cioccolato e amalgamare bene tutto. Unite 70 g di whisky e frullate con il frullatore a immersione per rendere liscia la salsa; volendo, filtratela. Fate raffreddare.

CUOCETE 100 g di zucchero in una padella fino a ottenere un caramello biondo, unite le castagne, spruzzate con 40 g di whisky e proseguite nella cottura sulla fiamma al minimo per 3-4'. Togliete dal fuoco e allargate le castagne glassate su un foglio di carta da forno in modo che si raffreddino.

TIRATE fuori dal freezer i semifreddi, sformateli e decorateli con la salsa al whisky e con le castagne glassate.

VINO aromatico dolce dal profumo di frutta esotica.

• Valle d'Aosta Traminer aromatico
Vendemmia Tardiva

• Contea di Sclafani Bianco Vendemmia
Tardiva

3



3 Ananas glassato alla birra e zenzero

IMPEGNO Medio

TEMPO 45' più 30' di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

330 g birra bionda
200 g latte
190 g zucchero
50 g zenzero fresco
30 g farina di riso
10 g zenzero candito
2 tuorli
1 ananas

pistacchi pelati

MONDATE l'ananas e riducete la polpa in 4 grossi tocchi.

RACCOGLIETE in una padella di grandi dimensioni 150 g di zucchero e fatelo caramellare fino al colore biondo, poi unite l'ananas e 25 g di zenzero fresco tritato grossolanamente; cuocete per 5' sulla fiamma media girando i tocchi di ananas in modo che tutti i lati siano perfettamente ricoperti di caramello, poi unite la birra e proseguite nella cottura sulla fiamma al minimo per 20'.

PORTATE a ebollizione 200 g di latte con 25 g di zenzero grattugiato.

SBATTETE 2 tuorli con 40 g di zucchero e 30 g di farina di riso. Filtrate il latte caldo sopra i tuorli, mescolate bene e riportate sul fuoco fino all'ebollizione. Dopo 3-4' spegnete, trasferite la crema in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciatela raffreddare.

TAGLIATE in fette l'ananas e distribuitele in 4 piatti, unite la crema in ciuffi e completate con lo zenzero candito a tocchetti e qualche pistacchio.

VINO aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.

• Asti Docg

• Oltrepò Pavese Moscato

BIRRA chiara dal profumo tenue di rabarbaro e di mela, leggera e fresca.

• Geuze

— Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **3 luglio**

4 Tegole valdostane

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora più 30' di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 40 PEZZI

200 ▯ albume
100 ▯ farina di mandorle
100 g farina di nocciole
100 ▯ zucchero

MESCOLATE le farine con lo zucchero e l'albume leggermente montato: otterrete un composto fluido.

ACCOMODATE un foglio di carta da forno o uno stuoio di teflon su una placca.

DISTRIBUITEVI sopra il composto con il cucchiaino, formando dei dischi di circa 8 cm di diametro. Fatene non più di 6 alla volta. Infornate a 170 °C per 6-8'.

SFORNATE e adagiate immediatamente i dischi su un matterello di legno, mentre sono ancora caldi, così da dare una leggera curvatura al biscotto.

RIPETETE queste operazioni fino a terminare il composto. Fate raffreddare le tegole e servitele a piacere con panna montata.

VINO passito con aromi di frutta matura.

• Valle d'Aosta Nus Malvoisie passito

• Sant'Agata dei Goti Falanghina passito

dalla VALLE
D'AOSTA

4

BACCALÀ *alla* MANDORLA

Quello mantecato è di gran moda ma spesso troppo forte e salato.
Ecco la nostra **FORMULA PER ADDOLCIRLO** e dargli eleganza

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



ANTIPASTI

Baccalà mantecato al latte di mandorle con polenta

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

750 g latte
500 g baccalà dissalato e reidratato
250 g farina di mais per polenta
250 g mandorle senza pelle
120 g pomodori secchi
60 g olive nere snocciolate
40 g capperi sotto sale
aglio - rosmarino - origano fresco
olio extravergine di oliva - sale fino e grosso

1 SBOLLENTATE i pomodori secchi per 5' in acqua, scolateli e tagliateli finemente. Dissalate i capperi mettendoli sotto acqua corrente.

2 TAGLIATE in 4 le olive e unitele ai pomodori con i capperi, uno spicchio di aglio con la buccia e un pizzico di origano. Coprite a filo con olio e lasciate marinare per 1 ora.

3-4 RACCOGLIETE il latte e le mandorle in una casseruola e portate a bollore. Spegnete e lasciate in infusione per 1 ora, quindi frullate tutto.

5 PULITE il baccalà eliminando la pelle ed eventuali lisce.

6 VERSATE il latte di mandorle in una padella ampia, unite il baccalà, un rametto di rosmarino, un pizzico di sale e uno spicchio di aglio con la buccia e cuocete a fuoco dolcissimo per 10' circa.

7-8 PORTATE a bollore 1 litro e mezzo di acqua con una presa abbondante di sale grosso. Al bollore unite la farina per polenta e cuocete mescolando per circa 35'.

9 AGGIUNGETE al termine della cottura il misto di pomodori secchi, capperi, olive.

10 SCOLATE il baccalà dal latte e frullatelo con 4 cucchiaini di olio e, se serve, con un po' del latte di cottura; aggiustate di sale e servitelo sulla polenta, completando a piacere con un misto di pomodori, olive e capperi e origano.

AL BICCHIERE

Un bianco secco, armonico e fragrante **Bagnoli Doc Classico Bianco "SS. Trinità" 2010 Il Dominio di Bagnoli**. Luogo "pien de simetria" dice una poesia settecentesca del borgo veneto di Bagnoli. Come questo suo bianco avvolgente da uve chardonnay, sauvignon e friulano, in perfetta armonia con il baccalà. Servitelo a 12 °C. 9 euro.

SCUOLA DI CUCINA



➔ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **15 luglio**

LO STILE IN TAVOLA

Casseruolina di rame Ballarini; casseruole Berndes, padella Moneta, frullatore Termozeta, robot da cucina Braun.

TUORLO *marinato* e CREMA di fagioli

Molto amata dagli chef, la marinatura è una **TECNICA SEMPLICE E STRAORDINARIA** per regalare sapori e consistenze inedite ai cibi comuni. Come l'uovo di questa ricetta

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



CARNI E UOVA

Purè di cannellini, tuorlo, porri e nocciole caramellate

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 20' più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg brodo vegetale
200 g fagioli cannellini secchi
65 g zucchero più un po'
50 g nocciole tostate pelate
6 uova freschissime - 3 porri - aceto
rosmarino - farina 00 - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

1-2 AMMOLLATE i fagioli in acqua per 2 ore. Scaldate in una casseruola un velo di olio con un rametto di rosmarino, unite i fagioli, 600 g di brodo e portate a cottura in 1 ora.

3 VERSATE in una ciotola 500 g di brodo, 30 g di sale e 15 g di zucchero. Sgusciate le uova, ricavando i tuorli. Immergete i tuorli nel brodo, metteteli in frigo e fateli marinare per 2 ore, mentre i fagioli sono in ammollo.

4-5 SCALDATE in una padella 50 g di zucchero con un cucchiaino di aceto e 2 di acqua; al bollore unite le nocciole, pepatele e fatele caramellare per qualche minuto (se serve, unite ancora un cucchiaino di acqua). Allargate le nocciole caramellate su un piano di marmo o su un foglio di carta da forno e tenetele da parte.

6-7 AFFETTATE 2 porri a rondelle. Scaldate un filo di olio in una ampia padella, aggiungete i porri a rondelle e brasateli per 5' sulla fiamma al minimo. Unite poi 2 mestoli di brodo, coprite e cuocete per altri 10'.

8-9 TAGLIATE il porro rimasto a filetti; infarinateli e friggeteli per 1' in abbondante olio di arachide bollente. Scolateli su carta da cucina.

10 FRULLATE i fagioli (tenendone da parte 3 mestoli) con 3 mestoli di brodo vegetale, 2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale. Distribuite la crema nei piatti, aggiungete i fagioli interi, i porri brasati, il tuorlo marinato, le nocciole e i porri fritti e salati e portate subito in tavola.

AL BICCHIERE

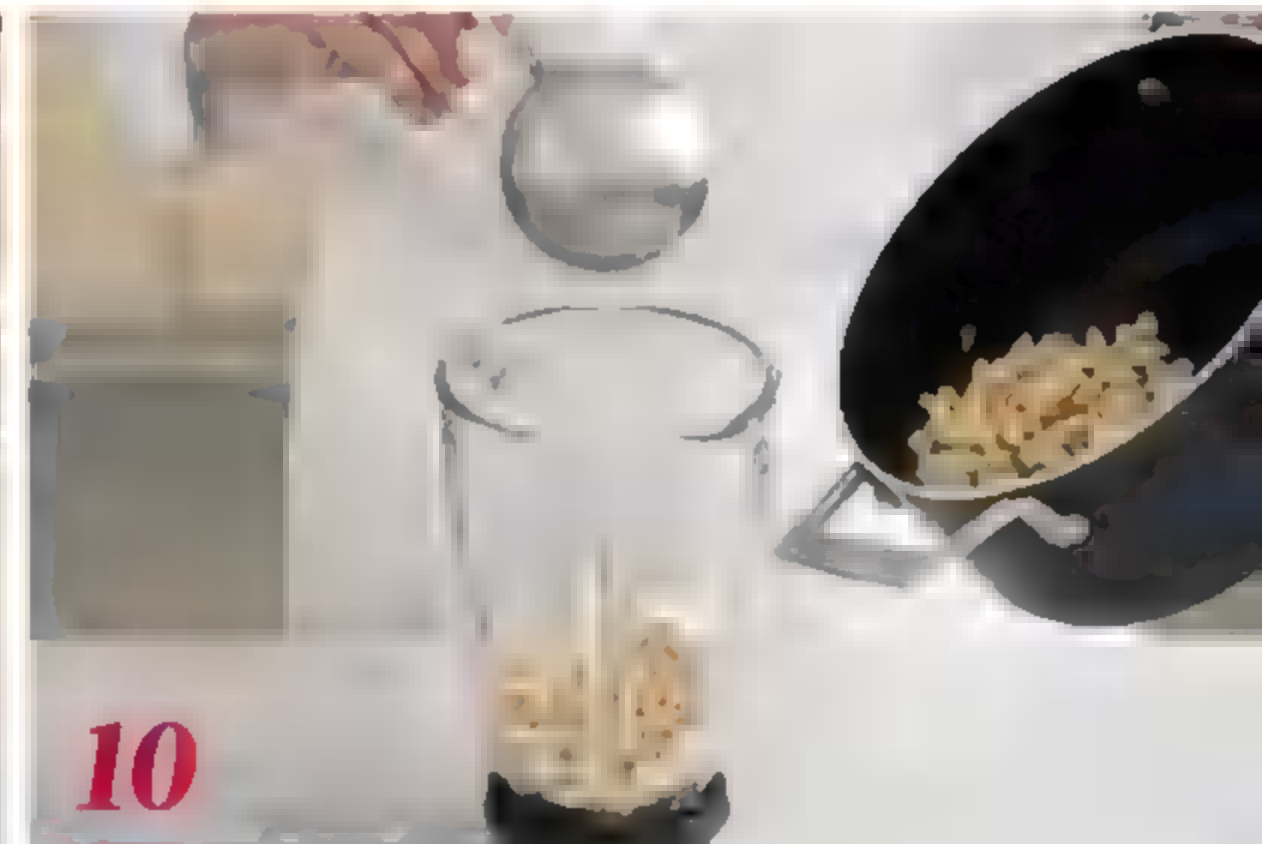
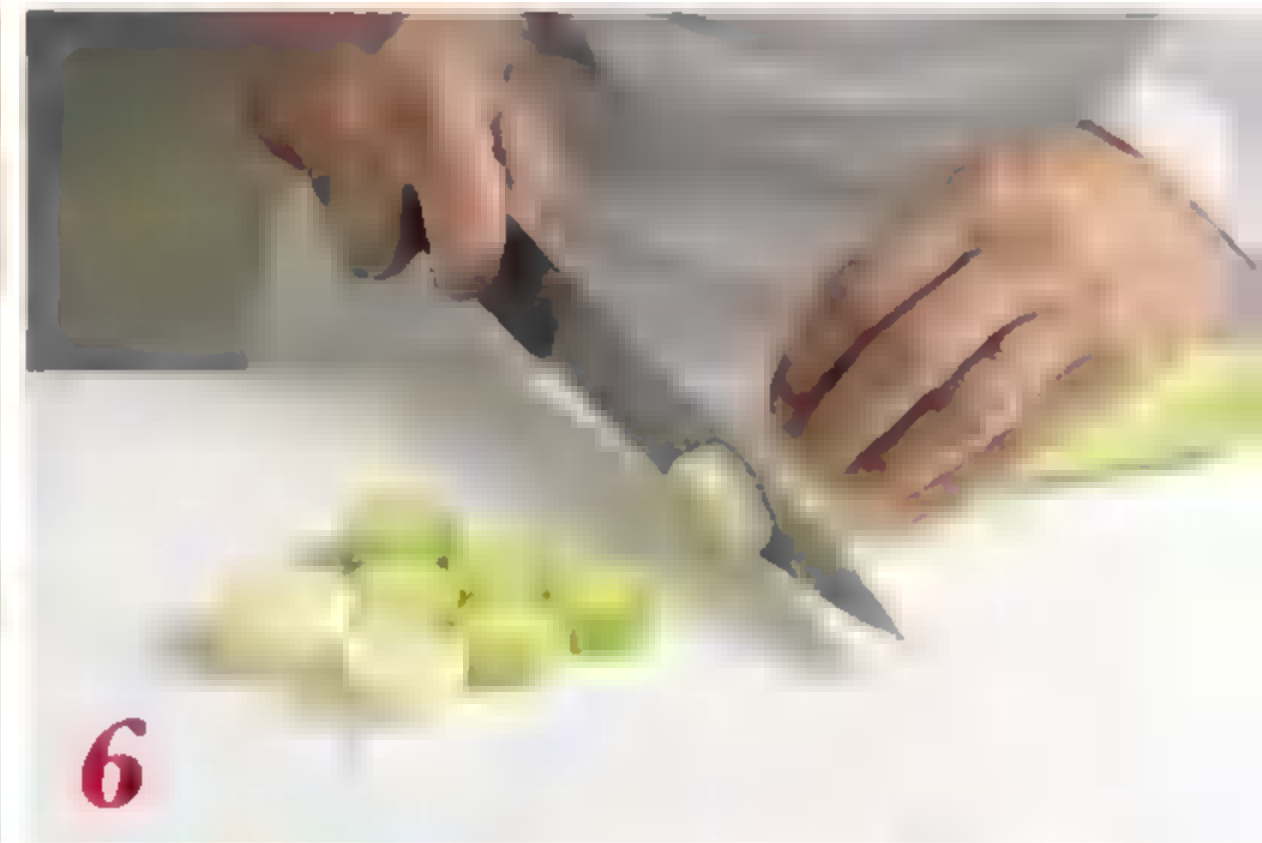
Un bianco giovane, secco e fragrante
Cortona Doc Sauvignon

"Don Giovanni" 2013 La Calonica

Molto fresco, questo bianco toscano sa bilanciare la dolcezza del piatto e nettare il palato dalla sensazione di grassezza data dal tuorlo.

Servitelo sui 12 °C. 8 euro.

SCUOLA DI CUCINA



➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **15 luglio**

LO STILE IN TAVOLA

Cintia Rina Menardi; casseruola e padella nera Berndes, padella con interno bianco Moneta, coltello Coltellerie Sanelli, frullatore Termozeta.

BABÀ, *come* *rinnovare un* CLASSICO

Con una "bagna" al **SUCCO DI MELA** e una crema di noci acquista note rustiche.
Alleggerite dal guizzo fresco delle scorzette di limone candite

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



DOLCI

Babà alle mele con crema di noci

IMPEGNO Per esperti

TEMPO 45 minuti più 30' di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 litro succo di mela
560 g latte
280 g farina 00
265 g zucchero
200 g gherigli di noce
100 g miele
60 g burro
30 g panna fresca - 15 g lievito di birra fresco
6 tuorli - 2 uova - limoni - aceto - sale

1 MONTATE il burro con 15 g di zucchero e 4 g di sale, poi incorporatevi 200 g di farina.

2 MESCOLATE 60 g di latte con la panna, stemperatevi con cura il lievito sbriciolato e versate quindi nell'impasto. Aggiungete le 2 uova e lavoratelo per 5': otterrete un composto piuttosto fluido.

3-4 TRASFERITELO in una tasca da pasticciere e riempite 8 stampini da babà fino a 3/4 dell'altezza. Fate lievitare per 30'. Infornate quindi a 200 °C nel forno ventilato; dopo 2' abbassate a 170 °C e cuocete per altri 8'. Infine sfornateli e dopo qualche minuto sformateli e lasciateli raffreddare.

5 MESCOLATE energicamente 6 tuorli con 200 g di zucchero e 80 g di farina.

6-7-8 SCALDATE 500 g di latte con le noci; al bollore versate tutto sui tuorli. Mescolate, trasferite in casseruola e cuocete la crema mescolando finché non sarà densa. Poi frullatela e stendetela per raffreddarla.

9 RICAULATE la scorza da 2 limoni, affettatela a filetti sottili e scottateli per 2' in acqua bollente. Canditeli per 5' in una padella dove avrete sciolto 50 g di zucchero con un cucchiaino di aceto e 3 cucchiaini di acqua.

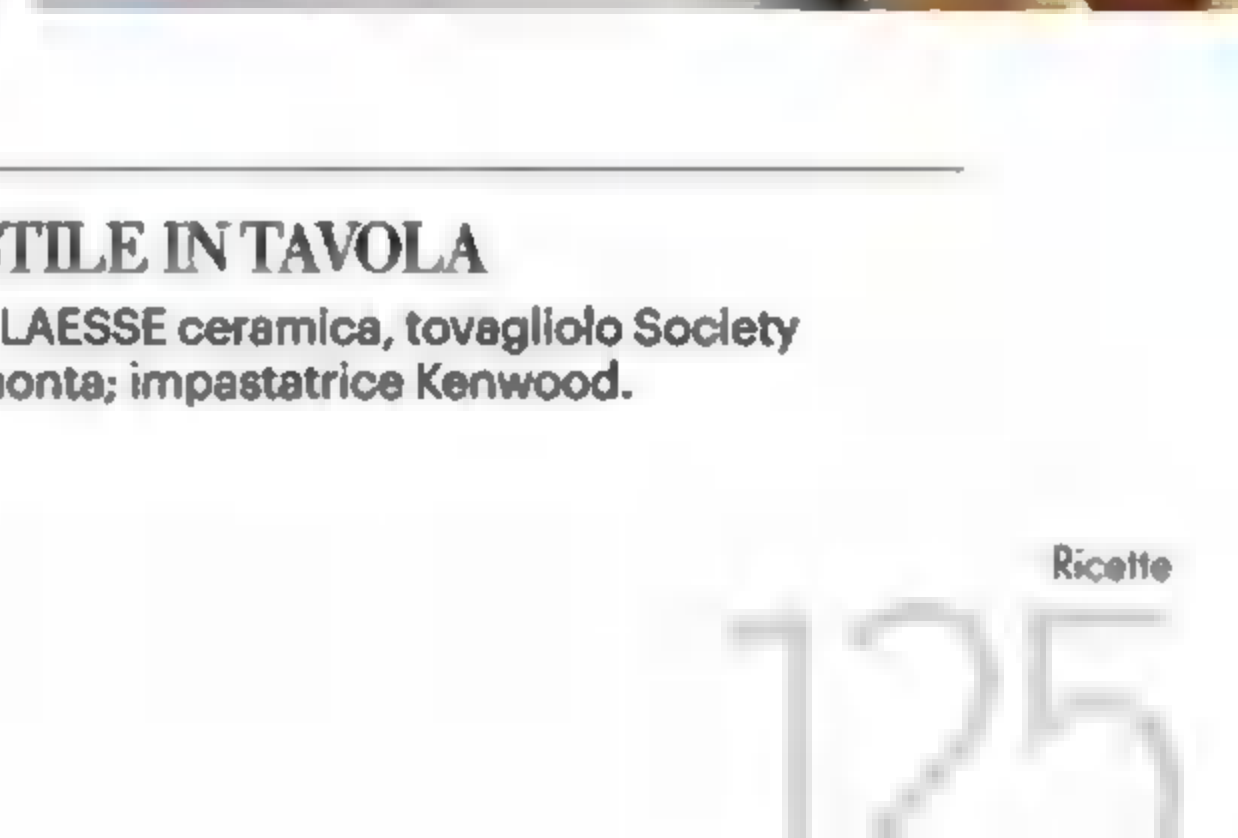
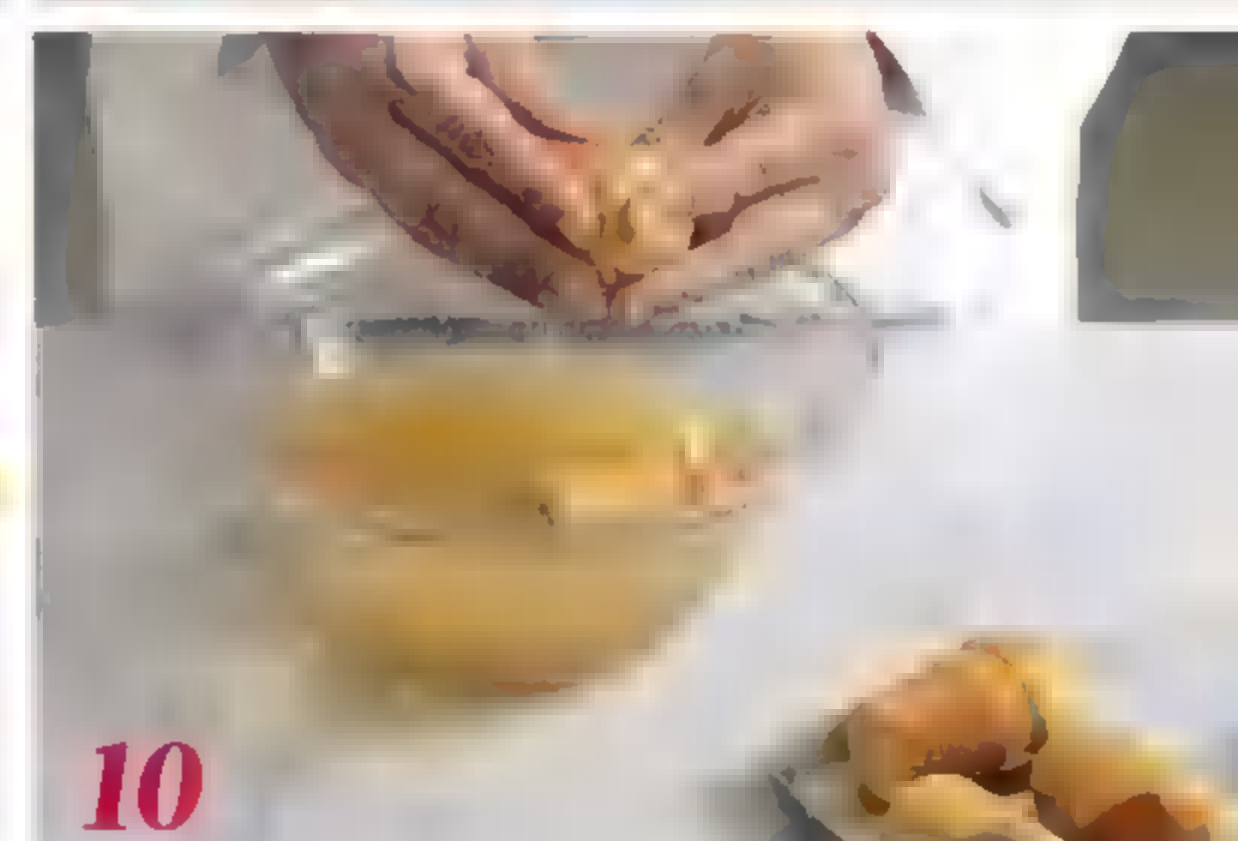
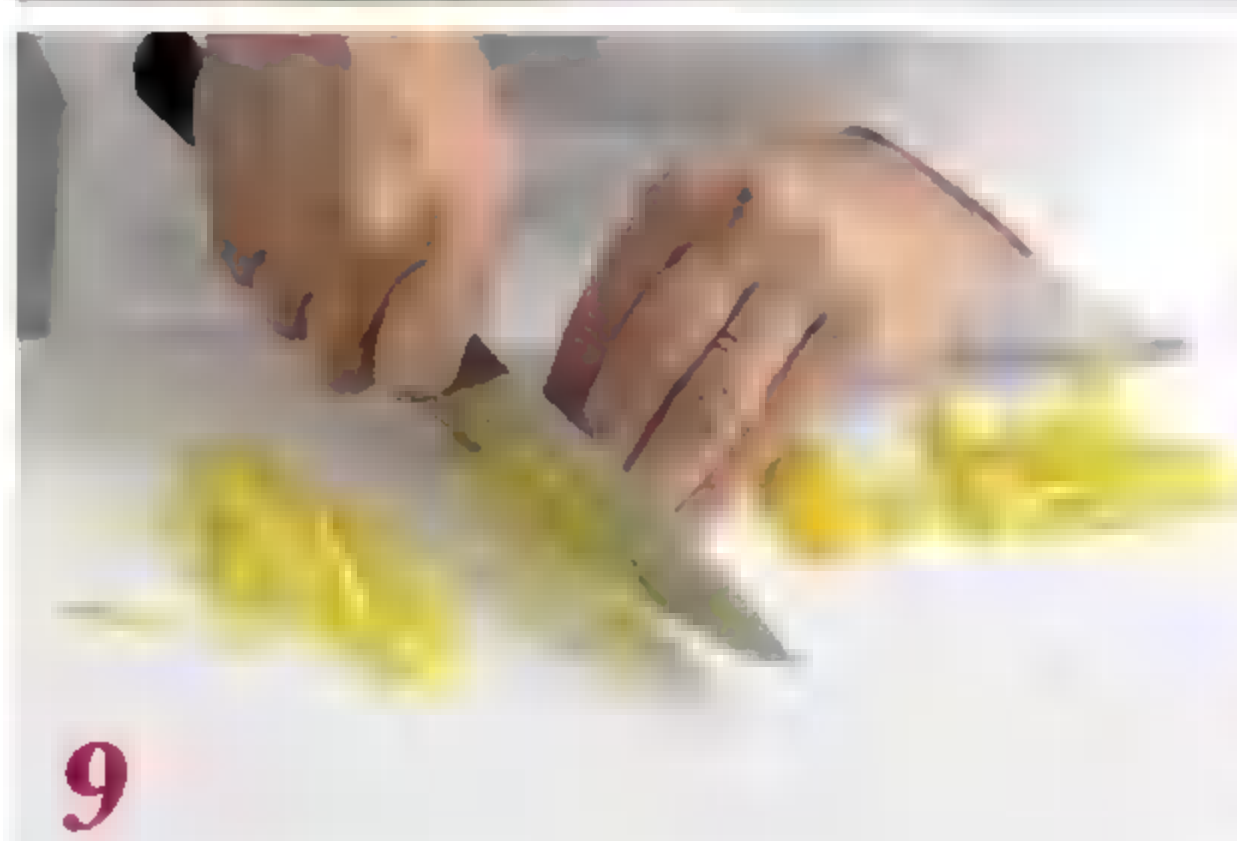
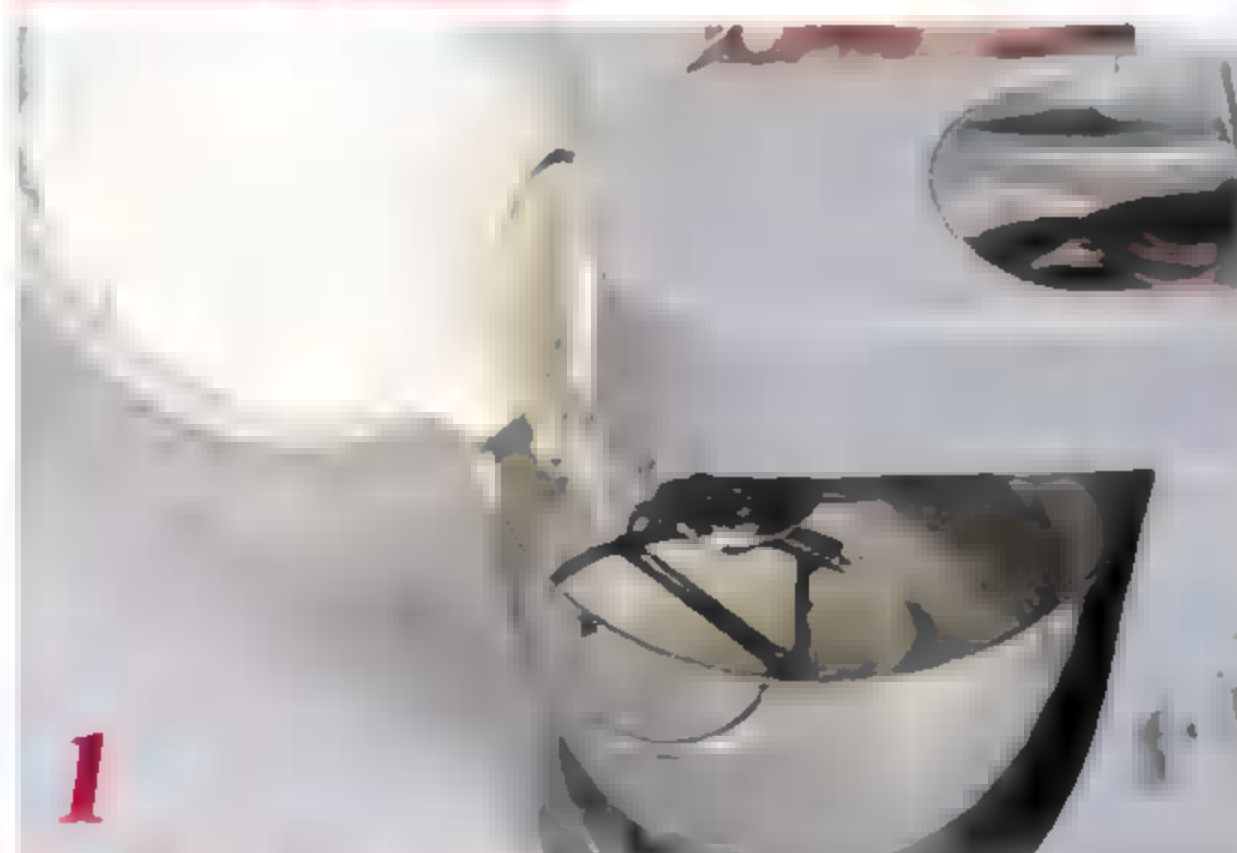
10 RACCOGLIETE il succo di mela e il miele in una casseruola, portate a ebollizione e fate raffreddare. Immergetevi poi i babà per qualche istante; strizzateli delicatamente, poi spennellateli con lo sciroppo delle scorzette. Serviteli sulla crema alle noci con le scorzette.

AL BICCHIERE

Un vino passito con aromi di frutta candita
Siracusa Doc Moscato passito
"Solacium" 2012 Pupillo

Con un dessert così carico e articolato è d'obbligo un vino altrettanto ricco aromaticamente, ma molto fresco, come questo espressivo Moscato che profuma di miele e di agrumi canditi, da servire a 14 °C. 14 euro.

SCUOLA DI CUCINA



♦ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 15 luglio

LO STILE IN TAVOLA

Platto LAESSE ceramica, tovagliolo Society by Limonta; impastatrice Kenwood.

Spaghetti alla UNGARETTI

Un piatto semplice ed essenziale, con **BRICIOLE
DI RICORDI** e di poesia. Come le liriche del grande poeta

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



LO STILE IN TAVOLA
Bicchieri Lherdorf, piatti in
ceramica Tino Menardi.

Giuseppe Ungaretti l'ermetico, anche ■ tavola. Lo dimostrano questi spaghetti di sua creazione: pochi ingredienti per un gusto così intenso rappresentano un'allegoria culinaria della sua arte poetica. La semplicità di una cacio e pepe, speziata dal cumino croccante e dalla noce moscata, è un racconto autobiografico. Nato nel 1888 ad Alessandria d'Egitto da immigrati italiani, gli studi a Parigi tra futuristi e decadenti, poi in Italia ■ 26 anni per arruolarsi volontario nella Prima guerra mondiale, da poeta-soldato del 19° reggimento di fanteria sul fronte del Carso. E siamo solo ai primi trent'anni di vita... "È la tappa più alta della saggezza e dell'intelligenza delle cose dell'uomo. Poeta puro", scrive, ispirato, Marin San Si-

le nella rubrica *Personaggi nella loro casa*, magnificandone la grandezza, anche di buongustaio. Aveva più di settant'anni all'epoca di quest'intervista, amava il vino – "mosto che si fa vino, la poesia della natura in una alchimia ineffabile" – e il cibo semplice, come gli spaghetti burro e formaggio e una bistecca alla fiorentina accompagnata dalla salsina "Allegria", che prende il nome dalla famosa raccolta di poesie, *L'allegria*, del 1931. Parte delle liriche confluite in questo libro furono ispirate dal dramma della Grande guerra, come la meravigliosa "M'illumino d'immenso", scritta al fronte nel 1917. Il finito e l'infinito, le sconfitte, la violenza e la speranza in una salsa: ermetismo gastronomico, vera poesia per la mente e il palato. (S. Cornaviera - www.massaiemoderne.it)

RICETTE A CONFRONTO

Spaghetti alla Ungaretti

2014

1963

RICETTA ORIGINALE

IMPEGNO Facile

TEMPO 20 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti

100 g burro

■ ■ grana grattugiato

20 g mollica secca

semi di cumino

noce moscata - sale

LESSATE gli spaghetti in acqua bollente salata.

SBRICIOLATE la mollica e abbrustolitelatela in una padella, senza aggiunta di grassi.

FATE fondere il burro in una padella antiaderente, poi aggiungetevi un mestolino di acqua di cottura della pasta.

AGGIUNGETE subito dopo il grana grattugiato, il cumino e un pizzico di noce moscata e mescolate in modo da amalgamare gli ingredienti, ottenendo una salsa.

SCOLATE la pasta e versatela nella padella con la salsa: saltatela mescolandola, finché il condimento non avrà la giusta consistenza e la pasta non sarà ben condita.

SERVITE completando con la mollica abbrustolita.

♦♦ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **24 luglio**

Ingredienti: dose per 4 persone

spaghetti piuttosto fini gr. 400

– parmigiano grattugiato gr. 40

– burro gr. 80 – un pizzico di cumino

– un pizzico di noce moscata

– un cucchiaino di pan grattato finissimo – sale

Lessare gli spaghetti in acqua bollente e salata. Far donare il burro. Mescolare il pan grattato con il cumino, la noce moscata e il formaggio.

Scolare gli spaghetti, versarli in una terrina ed unire il formaggio con gli altri ingredienti. Rimescolare, aggiungere il burro ■ mescolare ancora. Servire subito gli spaghetti ben caldi.



In alto, la copertina di ottobre 1963. A sinistra, Giuseppe Ungaretti.



Che cosa è cambiato

Abbiamo modificato di poco la ricetta rispetto alla versione originale di Ungaretti, ma la differenza ottenuta è notevole. Poco burro in più, mescolato con un po' di acqua della pasta, ricca di amido, diventa una salsina cremosa per ben mantecare gli spaghetti. Un tocco di croccante in più, poi, si ha dalla mollica abbrustolita che, aggiunta solo all'ultimo, si mantiene asciutta e saporita.

SPUNTINI *in* TRASPARENZA

Sapori verdi per un'APERICENA
ESTROSA e di conto calorico piccino piccino

A CURA DI ANGELA ODOE
RICETTE FABIO ZAGO
STYLING BEATRICE PRADA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

140
CALORIE
a porzione



ortolano

130
CALORIE
a porzione



dolce e speziato

Zucchine alla menta con stracchino

IMPEGNO Facile

TEMPO 20 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g zucchine

■ ■ stracchino

40 g pane casareccio a bastoncini

20 g olio extravergine di oliva

menta - prezzemolo - aglio

aceto di vino bianco

sale - pepe

MONDATE le zucchine e tagliatele in tocchi.

ROSOLATE le zucchine in padella con 10 g di olio e 2 spicchi di aglio per 8-10'.

SPEGNETE, togliete dal fuoco e condite con 20 g di aceto, 10 g di olio, sale, pepe e un ciuffo di menta e uno di prezzemolo tritati.

DISTRIBUITE i tocchi di zuccina nei bicchieri, unite un cucchiaino di stracchino, il pane e completate ■ piacere con foglie di prezzemolo.

■ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **14 luglio**

135
CALORIE
a porzione



TOCCO
AROMATICO
IN PIÙ? FOCA
SCORZA
DI LIMONE
GRATTUGIATA

140
CALORIE
a porzione



Pere ai chiodi di garofano e yogurt

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g yogurt
200 g pere William
40 g miele
2 lingue di gatto - 1 limone
chiodi di garofano

TAGLIATE le pere a cubetti. Grattugiate la scorza di un limone. Irrorate le pere con il succo di mezzo limone. Cuocetele per 5' in un litro di acqua profumata con 4 chiodi di garofano, 10 g di miele e il succo del limone rimasto. Sgocciolatele e condite con altri 20 g di miele.

DISTRIBUIRE lo yogurt in 4 bicchieri, aggiungete i cubetti di pera, la scorza grattugiata del limone e 10 g di miele. Guarnite ogni bicchiere con mezza lingua di gatto.

LO STILE IN TAVOLA

Bicchieri LSA International.

Insalata di pollo con ravanelli

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g petto di pollo a fettine
120 g lattuga mondata
80 g pomodorini ciliegia
40 g pane a dadini
40 g ravanelli
20 g olio extravergine di oliva
limone
aglio
sale - pepe

UNGETE le fettine di pollo con 10 g di olio e grigliatele per 2-3' per lato.

CONDITE il pollo con un pizzico di sale, una macinata di pepe e 15 g di succo di limone, poi tagliatelo in striscioline.

STROFINATE i dadini di pane con uno spicchio di aglio e rosolateli in una padella con 10 g di olio per un paio di minuti.

SPEZZETTATE la lattuga e disponetela sul fondo dei bicchieri, unite i ravanelli a fettine, i pomodori a spicchi, i dadini di pane e completate con il pollo.

CONDITE con un pizzico di sale, se serve, e una macinata di pepe.

Gamberi al vapore "alla ligure"

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g patate
150 g fagiolini lessati
75 g piccole code di gambero sgusciate
40 g rucola mondata
30 g olio extravergine di oliva
12 g olive snocciolate
1 g filetto di acciuga sott'olio
sale - pepe

PELATE le patate, tagliatele a rondelle e cuocetele a vapore per 15'.

CUOCETE i gamberi al vapore per 3-4'. Preparate 4 spiedini infilzando le code su ogni stecco.

TAGLIATE i fagiolini a metà.

FRULLATE 20 g di rucola con l'olio, 2 cubetti di ghiaccio, sale, pepe e il filetto di acciuga.

DISTRIBUIRE i fagiolini nei bicchieri, proseguite con uno strato di patate e uno di rucola; completate con uno spiedino di gamberi e condite con la salsa alla rucola. Decorate con le olive.



Lntanto, se uno Champagne è buono, non ci sono problemi. Soprattutto se è millesimato, cioè di uve di una sola vendemmia eccellente. È allora che, attraverso centinaia di assaggi, lo chef de cave, il creatore dello stile della Maison, legge e capisce quando un'annata ha raggiunto il proprio vertice. E, sorso dopo sorso, in successioni veloci, al suo palato si aprono associazioni di colori, profumi, paesaggi, fino alla folgorazione finale.

Richard Geoffroy, lo chef de cave **Dom Pérignon**, ha individuato nei millesimati della Maison tre fasi di "Plénitude", di pienezza, indicate con la sigla P2: a sette, a quindici, e a trenta anni dalla vendemmia. A seconda delle loro potenzialità.

Quest'anno è giunta al traguardo della seconda **Plénitude l'annata 1998**: da un'estate estrema, con grappoli quasi bruciati. Ne è nato uno Champagne di grandi contrasti gustativi, puntuto, minerale, con note di fumo, che alla fantasia di Geoffroy ha suggerito ghiaccio e fuoco, *cascate e lava*.

Il parallelo è stato sperimentato *dal vivo in Islanda*, all'interno del vulcano di Eyjafjallajökull, dove nel 2010 il **magma incontrando il ghiaccio** ha provocato l'esplosione che ha turbato i cieli d'Europa. "Ma ognuno incontrerà un proprio paesaggio interiore attraverso la complessità del perlage", sottolinea Geoffroy. "Magari insieme a una fetta di *sublime culatello*, anche lui maturato nel buio e nel silenzio".

Si può essere GIOVANI almeno due volte

Lo Champagne va bevuto giovane, come si consiglia d'abitudine, **migliora invecchiando**, o ha un picco ideale? Ecco le cose da sapere mentre si avvicina la stagione dei brindisi

LA DEGUSTAZIONE

All'interno del cratere i calici allineati attendono: uno specchio riflette il ghiacciaio mentre alti falò simboleggiano il calore della lava ormai spenta.

IN TENUTA SPORTIVA

Richard Geoffroy, chef de cave Dom Pérignon, sperimenta le affinità tra P2 1998 e il paesaggio islandese.





Benedetta Parodi, special guest alla Fiera di Firenze.

PARTECIPA ANCHE TU
GIOVEDÌ 16 OTTOBRE
AL SUO SHOW COOKING!

Prenota il tuo posto gratuito su:
www.fieradifirenze.com

IDEA WEEK-END!

Cogli l'occasione per visitare Firenze e le sue bellezze artistiche. La Fiera si svolge nella storica Fortezza da Basso, situata ad appena pochi minuti ■ piedi dalla stazione ferroviaria e dal centro storico: un'occasione unica per combinare shopping, cultura ■ divertimento per tutta la famiglia.

Fiera di Firenze. Tanto gusto, per tutti i gusti.

Dal 16 al 19 ottobre torna la Fiera di Firenze: un'ampia fiera multisettoriale con stand di Arredamento, Oggettistica, Abbigliamento, Libri antichi, ed un vasto, gustosissimo settore dedicato ai sapori da tutta Italia, con assaggi gratuiti e ristoranti tipici. Quattro giorni di shopping, cibo e divertimento... e l'ingresso è gratuito!

16-17-18-19 Ottobre
Fortezza da Basso, Firenze

Ingresso gratuito

Orari: giovedì e venerdì 15 • 23
sabato 10 • 23
domenica 10 • 21

FIERA
di
FIRENZE

shop & the city

L'INDICE dello CHEF

75
RICETTE
PRIVATE
PER VOI

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace,
valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta
tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO	 	PAGINA
Baccalà mantecato al latte di mandorle con polenta	★★	1 ora		1 h		121
Burri aromatizzati in panetto	★	20'		3 h	✓	67
Burri aromatizzati in vasetto	★	40'		3 h	✓	67
Crespelle di ceci ripiene di catalogna, scamorza e acciughe	★★	1 ora e 30'	●			95
Crostoni con salsa di nocciole e finferli	★	30'			✓	97
Fish cakes di baccalà con salsa rosa	★★	45'				69
Gamberi al vapore "alla ligure"	★	30'			✓	129
Insalata di pollo con ravanelli	★	20'				129
Mini croissant con toma e prosciutto cotto	★	45'				82
Patate al forno ripiene di mortadella	★	1 ora e 15'				96
Piadine con squacquerone e prosciutto	★	15'				92
Tartine con le uova	★★	50'			✓	48
Torta di zucca e prosciutto cotto	★	1 ora e 15'				96
Zucchine alla menta con stracchino	★	20'			✓	128

PRIMI piatti & Piatti unici

Crostata con patate e pollo	★★★	2 ore				76
Fagioli in umido con polenta	★	2 ore e 30'		24 h		80
Fian di brisée con guanciale e cipolla	★★	1 ora e 30'		1 h		74
Lasagna al formaggio di malga	★★	50'			✓	86
Minestra di fave, cicoria e straccetti	★	1 ora		12 h	✓	87
Minestrone di riso, fagioli e olio al timo	★	45'			✓	100
Orzo, crescenza e miglio croccante	★	40'			✓	101
Passatelli in brodo con pollo e catalogna	★★	2 ore e 15'	●			99
Ravioli ai broccoli in salsa alla cannella	★★	1 ora		1 h	✓	100
Ravioli di barbabietola	★★	1 ora e 15'			✓	87
Rigatoni con crema di cavolo cappuccio e toma	★	25'			✓	89
Risotto alla zucca e aceto balsamico	★	30'			✓	90
Sfoglia al papavero con merluzzo e porri	★★	1 ora e 40'				73
Spaghetti alla Ungaretti	★	20'			✓	127
Tagliatelle al ragù di cinghiale	★	1 ora e 50'				86
Tagliolini ai funghi e panna	★	30'		1 h	✓	49
Tortine di spaghetti con seppie e erbe	★★	1 ora				75
Zuppa di pane, burro, limone e uova di salmone	★	30'				63

SECONDI di pesce

Bastoncini di merluzzo e ceci con crema di rucola	★★	1 ora		30'		106
Burger di rombo	★★	40'		3 h		32
Capesante, crema di castagne e bacon	★	35'				105
Filetto di sogliola con nocciole	★	25'				64
Pirofila di patate e salmone al lime	★	30'				90
Seppioline imbottite	★	45'				104
Sgombro alla paprica e tortino di sedano rapa	★★	1 ora e 30'				103
Sogliole alla besciamella	★★	1 ora e 30'				50
Trota alla quinoa	★	30'			✓	105

SECONDI di carne, uova e formaggio

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO		PAGINA
Arrosto classico	★★	2 ore e 20'				40
Carré di maiale al forno con verdure agrodolci	★	2 ore e 20'			✓	79
Cotolette impanate alla frutta disidratata	★	25'				93
Fegato alla veneziana	★	50'				114
Filetto di maiale nel pane alle noci	★★	1 ora				43
Frittata di riso	★	1 ora e 30'			✓	114
Manzo all'olio di Rovato	★	2 ore e 40'				61
Millefoglie di agnello e patatine con salsa al vino	★★	1 ora		3 h	✓	115
Pacchettini di verza	★	50'				113
Purè di cannellini, tuorlo, porri e nocciole caramellate	★★	1 ora e 20'		2 h	✓	123
Spinacino agli spinaci	★★	1 ora e 40'		10'		43
Tacchino con patate e funghi	★★	1 ora e 40'			✓	42
Uovo in camicia con misticanza e funghi	★	15'			✓	88
Vitello ripieno alla zingara	★★	1 ora e 40'				52

VERDURE

Cipollotti e porri brasati	★	30'			✓	51
Coste saltate al tamarindo	★	30'			✓	110
Insalata autunnale	★	15'			✓	91
Insalata di sedano rapa con maionese al tartufo	★	25'			✓	109
Sformatini di broccoli e salsa olandese	★★	1 ora			✓	64
Teglia di zucca, castagne e speck	★	1 ora				111

DOLCI & Bevande

Ananas glassato alla birra e zenzero	★★	45'		30'	✓	119
Babà alle mele con crema di noci	★★★	45'		30'	✓	125
Biscotti al burro	★	35'		1 h e 20'	✓	66
Cookies veloci di farina di riso e noci	★	35'			✓	89
Crema dolce al burro	★	30'			✓	67
Diamantini al caramello	★★	1 ora		1 h e 20'	✓	117
Frittelle di mela in pastella di birra	★	30'			✓	92
Pane di cocco	★	1 ora e 15'			✓	71
Pere ai chiodi di garofano e yogurt	★	20'			✓	129
Semifreddo alle castagne con salsa al whisky	★★★	1 ora		4 h		118
Smoky sour	★	15'				16
Tegole valdostane	★	1 ora		30'	✓	119
Vellutata di mais, gelato al cioccolato bianco e mela	★	40'			✓	39
Zuccotto alle castagne	★★	1 ora e 30'		3 h		55

LEGENDA

- ★ Facile
- ★★ Medio
- ★★★ Per esperti



Senza glutine



Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

💬 Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it

ASA Selection
www.asa-selection-shop.com

Astier de Villatte
distr. Abito Qui
www.abitoqui.it

Atelier Bellinzona
www.atelierbellinzona.com

Ballarini
www.ballarini.it

Berndes
distr. Allufion
www.berndesitalia.com

Bormioli Rocco
www.bormiolirocco.com

Braun
www.braunhousehold.com

Ceramiche Nicola Fasano
www.fasanocnf.it

Coltellerie Sanelli
www.sanelli.com

Crazy Art
www.crazyart-milano.com

Ichendorf
distr. Corrado Corradi
www.corrado-corradi.it

Kenwood
www.kenwoodworld.com

Laboratorio Faliero
www.lpdesignfactory.it

LAESSE Ceramica
www.laesseceramica.it

LSA International
distr. Maino
www.lsa-international.com

Made a Mano
www.madeamano.it

Maxwell & Williams
distr. Cristallerie Livellara
www.livellara.com

Moneta
distr. Allufion
www.moneta.it

Oregon Scientific
www.oregonscientific.it

Petite Friture
www.petitefriture.com

Rina Marnardi
www.rinamenardi.com

Scandola Marmi
www.scandolamarmi.it

Society by Limonta
www.societylimonta.com

Termozeta
www.termozeta.com

Tescoma
www.tescomaonline.com

Unomi Laboratorio di ceramica
cristina.boselli@gmail.com

Villeroy & Boch
www.villeroy-boch.it

Zafferano
www.zafferanoitalia.com

Errata corrige: La lettera S sui biscotti realizzati con il kit Cookie ABC di Silikomart, pubblicata sul numero di settembre a pag. 35, è stata erroneamente rovesciata. Ce ne scusiamo con l'azienda e i lettori. Il kit è composto da cinque placche in silicone che riportano tutte le lettere dell'alfabeto e altre scritte, 12 cartoline dedicate a ogni mese dell'anno, un tagliapasta a forma di cuore e una ricetta.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, richiedi o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 199.133.199, oppure inviare un fax al n. 199.144.199. Indirizzo e-mail: abbonati@condenast.it. Il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: Press di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy). Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1-year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI
Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S.J. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Managing Director: ANNA WINTHROP

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLEBRIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Law, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BIRCHALL
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT
Global Condé Nast E-commerce Division
President: FRANK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:

US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELLER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD

UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOURNAL, GQ STYLE, LOVE, WIRED

France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANIFESTO

Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, GQ STYLE, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA

Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED

Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELLER, VOGUE COLLECTIONS, VOGUE GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR

Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING

Taiwan
VOGUE, GQ

Mexico
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE

Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA

India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER

Published under license from:
Brazil: Published by Editora Globo Condé Nast S.A. VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain: Published by Ediciones Condé Nast S.L. VOGUE, GQ
France: Published by Condé Nast France S.A. VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Belgium: Published by S. Media Team Ltd. GLAMOUR

China
Published under copyright cooperation by China Pictorial VOGUE VOGUE COLLECTIONS

Published in:
MODERN WOMEN

Published under copyright cooperation by: Women of China
SELF, AD, CN TRAVELLER

Published under copyright cooperation by: China News Service
GQ, GQ STYLE

Czech Republic and Slovakia
Published by CZ a.s. LA CUCINA ITALIANA

Germany
Published by Finestra Media GmbH LA CUCINA ITALIANA

Hungary
Published by Axel Springer-Verlag Kiadó Kft. GLAMOUR

Korea
Published by Daewon Magazine VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE

Malaysia
Published by Asia Publishing Partners PZ-LLC CN TRAVELLER

Poland
Published by Breda International Polska GLAMOUR

Portugal
Published by Edições Sociedade de Publicações, S.A. VOGUE, GQ

Romania
Published by Media Group S.A. GLAMOUR, GQ

South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd. HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE

The Netherlands
Published by C + J Mediaand GLAMOUR, VOGUE

Published by: P&L Publishing Group B.V. LA CUCINA ITALIANA

Thailand
Published by Serenity Media Co. Ltd. VOGUE

Turkey
Published by Tugay Media Group VOGUE, GQ

Published by: MC Baan Yayin, Rakhon Hamothai Te. LTD LA CUCINA ITALIANA

Ukraine
Published by Publishing House UMR LLC. VOGUE

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Ettore Mochetti. Copyright © 2014 per le Edizioni Condé Nast. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Com. 1, DCB - ML Distribuzione per l'Italia: SO.DLP - «Angelo Putuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI), tel. 02.660301, fax 02.66033333 Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Romano (Milano), tel. 02.5753911, fax 02.57512606. www.nie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati € 12,00 incluse spese di spedizione. Custodia per 12 numeri €14,90 incluse spese di spedizione. Per informazioni: tel. 02.84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00); e-mail: arretati.quadrantem@sofiserl.com o acquisto diretto sul sito www.sofiserl.com



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali



Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7807 del 18-12-2013

RE TARTUFO

BIANCO, NERO, IN PASTA
Sette idee per gustarlo in
piatti per grandi occasioni
e in proposte veloci



Non perdetevi il numero di NOVEMBRE



TUTTA ZUCCA

L'ortaggio di stagione
per eccellenza declinato
in piatti dolci e salati

BISCOTTI DEL NORD EUROPA
Irresistibili dolcezze da
accompagnare con il tè o con
una tazza di cioccolata



AL BICCHIERE

Tanto benessere e poche
calorie per uno spuntino
diverso dal solito

UN PROF *buongustaio*

Grande esteta, grande goloso, grande conoscitore della **STORIA DELLA GASTRONOMIA** e responsabile del Palinsesto Eventi di Expo 2015, Davide Rampello si racconta

DI DANIELA GUAITI



DAVIDE RAMPELLO

Siciliano di nascita, veneto di adozione, approda a Milano dove inizia la sua vita professionale: regista televisivo, saggista, docente universitario, è stato a lungo presidente della Triennale e direttore artistico del Carnevale di Venezia. Ha curato mostre di respiro internazionale e dal 2013 è responsabile del Palinsesto Eventi di Expo 2015. Negli anni Novanta è stato direttore editoriale di *Grand Gourmet*, la prima rivista di alta cucina e *bien vivre*.



Nome Davide.
Cognome Rampello.
Professione Professore:

è quella che amo di più.

Il suo motto

Non si volge chi a stelle è fiso.

Il suo motto in cucina

Creare con sapienza e consapevolezza.

Il suo piatto preferito

È sempre l'ultimo piatto buono che ho assaggiato.

Il piatto che detesta

Quello fatto senza amore.

La sua bevanda preferita

A volte acqua fresca di fonte, a volte un bicchiere di vino, altre una birra ghiacciata.

Il suo cuoco preferito

Uno che unisca la saggezza colta di Gualtiero, il sapore sicuro di un grande oste, le suggestioni straordinarie di Massimo, Nadia, Carlo, Andrea,

Davide... (Marchesi, Bottura, Moroni, Cracco, Berton, Scabin, *n.d.r.*).

La cucina etnica che le piace di più

In generale, tutta. Sono stato tra i primi a percorrere la cucina creola, ma la più straordinaria è certa cucina cinese, l'unica paragonabile a quella italiana per varietà.

Il suo libro di cucina preferito

Banchetti di Cristoforo Messisbugo (1549, *n.d.r.*), gli scritti di Marie-Antoine Carême (cuoco francese, 1784-1833, *n.d.r.*), *Fisiologia del gusto* di Anthelme Brillat-Savarin, *Cuisine artistique* di Urbain Dubois, e molti altri.

Il suo programma televisivo gastronomico preferito

Detesto la gastronomia in tv. Anche se ho fatto il primo programma di cucina, su Antenna 3: io presentavo, Cino Tortorella faceva la regia

e Gualtiero Marchesi era ospite.

Televisione e cucina allora non si sposano?

Al contrario, sono perfetti.

Ma ormai la ridondanza è eccessiva.

Il pregio dei programmi a competizione è che hanno spinto la gente a ritornare a cucinare e hanno portato unità nelle famiglie.

Lo strumento che non può mai mancare in cucina

Le mani. Sono "lo" strumento.

Il suo più grande fiasco ai fornelli

Non me ne ricordo, giuro, non voglio essere presuntuoso.

Il suo successo ai fornelli Un'intera cena per gli amici: gli amici sono il successo.

Da quando conosce La Cucina Italiana?

Da tanti anni, per me era "la" rivista di cucina.

Che cosa le piace de La Cucina Italiana? L'italianità.

Nella foto: "Zuppa di legumi e cereali", una delle tante sfiziose ricette pubblicate nella "Guida al mangiar sano" che troverai all'interno di ogni pentola Sapore & Benessere.

WALD®
domus vivendi

SAPORE & BENESSERE



IL PIACERE DI CUCINARE SANO TUTTI I GIORNI.

Una collezione di strumenti per la cottura realizzati in **TerraSana®** argilla da fiamma di alta qualità cotta ad elevata temperatura e decorata a mano con effetto semi matt. Per cottura sulla fiamma, piastra elettrica, forno tradizionale e microonde.

SPAZI WALD | BASILICATA PINNARÒ SERVICE Via Tirreno, 61 Potenza tel. 0971 594306 | **CALABRIA** LE FARFALLE IN FIORE Piazza Municipio, 15 Siderno (RC) tel. 0964 342912 | **IL MONDO DI ANNA** Via del Torrione, 69 Reggio Calabria tel. 0965 892839 | **L'ORCHIDEA** Corso Umberto I, 89 Soverato (CZ) tel. 0967 22282 | **CAMPANIA** EMPORIO ANTICO Borgo Via Pastore, 10 Battipaglia (SA) tel. 0828 031393 | **LO SCARABATTOLO** Via Gioacchino d'Anna (Parco Irma) Angri (SA) tel. 081 5135159 | **PUGLIA** L'ELITE ARGENTERIA Via della Resistenza, 136/138 Bari tel. 080 5016300 | **CASASTILE** Via Lepanto, 62 Monopoli (BA) tel. 080 9678631 | **COSE DI CASA** Via Fania, 19 Foggia tel. 0881 202946 | **POZZO DEI DESIDERI** Via dell'Arcangelo, 5 Manfredonia (FG) tel. 0884 514060 | **OREFICERIA TRE ESSE 84** Via Kennedy, 34 Avetrana (TA) tel. 099 9704301 | **LA MAISON** Corso Vittorio Emanuele, 339/341 Talsano (TA) tel. 099 7312088 | **C'ERA UNA VOLTA** Via Vittorio Emanuele III Maruggio (TA) tel. 099 676199 | **UMBRIA** BOTTEGA DEL MORETTO Via Vittorio Emanuele II, 3 Cannara (PG) tel. 0742 72101 | **LANDO RINALDINI** Viale Umbria, 25/D Magione (PG) tel. 075 843110.

www.wald.it

Food & Restaurants

Scopri le FOOD HALL di Milano, Cagliari e Palermo, perfette per vivere dal breakfast all'after dinner, con proposte cosmopolite e una vista spettacolare.

Non perdere la seconda edizione di **When Food Meets Fashion** dal 23 al 25 ottobre a Milano, Piazza Duomo. Tre giorni di showcooking, scuole di cucina, degustazioni ed educational talk, per raccontare il cibo nelle sue infinite declinazioni ed esplorarne le sfumature più affascinanti e inaspettate.



la **Rinascente**